



CHEESECAKE À LA COURGE

QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux avec moins de graisses
- Souligne la saveur de la courge
- Préparation simple et rapide



30



simplemer

Tipps

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA PURÉE DE COURGE

500 g Courge, épluchée, coupée en morceaux

40 g Sucre brun

POUR LE FOND

260 g Biscuits Oreo®, émiettés

60 g Beurre, fondu

Beurre,

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème,

500 g Fromage frais

150 g Demi-crème acidulée

350 g Purée de courge

5 Œuf(s)

50 g Féculé de maïs

80 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

1 Citron(s), le jus

1 pincée Sel

1 pointe(s) Cannelle

1 pincée Cardamome

POUR LA GLAÇAGE

300 g Demi-crème acidulée

60 g Sucre

PRÉPARATION

1. Pour la purée de courge: répartir les morceaux de courge dans un plat réfractaire et les saupoudrer de sucre brun. Couvrir de feuille d'aluminium et faire mijoter 40 minutes environ au four préchauffé à 160 °C, jusqu'à tendreté. Laisser refroidir un peu et réduire en purée fine à

l'aide d'un mixeur-plongeur.

2. Préchauffer le four à 140 °C (four à air pulsé).
3. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre et les répartir dans un moule à charnière graissé, en tassant avec le fond d'un verre.
4. Pour la garniture: mixer la purée de courge avec le reste des ingrédients à l'aide du mixeur-plongeur jusqu'à l'obtention d'une masse fine.
5. Verser la masse dans le moule et glisser le tout au four préchauffé pour une heure environ.
6. Pour le glaçage: bien mélanger la demi-crème acidulée et le sucre et la répartir sur le gâteau. Poursuivre la cuisson 10 minutes.
7. **IMPORTANT:** la garniture est encore molle à la fin du temps de cuisson indiqué. Elle ne devient ferme qu'après environ 6 heures au réfrigérateur.