



# CHEESECAKE À LA COURGE



## QimiQ AVANTAGES

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



30



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

### POUR LA PURÉE DE COURGE

**500 g** Courge, épluchée, coupée en morceaux

### POUR LE FOND

**150** Petit-beurres

**90 g** Beurre, fondu

**90 g** Graines de courge

Beurre, pour le plat

### POUR LA GARNITURE

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**500 g** Fromage frais

**350 g** Purée de courge

**5** Œuf(s)

**50 g** Fécule de maïs

**200 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**1** Citron(s), le jus

**1 pincée** Sel

**1 pointe(s)** Cannelle

## 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. 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.