



Cheese-Cake aux Herbes

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four Th. 5/6-180°C.
2. Dans le bol du robot, placez les biscuits en morceaux. Réduisez-les en sable. Ajoutez les morceaux de beurre et mixez à nouveau.
3. Tassez légèrement le mélange dans le fond d'un moule à gâteau recouvert d'une feuille de papier cuisson.
4. Dans un bol, battez les oeufs et le fromage frais. Ajoutez la féta et mélangez tout en incorporant l'ail et les herbes. Versez dans le moule.
5. Faites cuire pendant 30 mn, puis éteindre le four sans ouvrir la porte. Attendez encore 15 mn, sortir le cheese-cake et laissez-le totalement refroidir. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Source : Aude

Un seul mot : délicieux ! Par contre, je vous conseille d'utiliser un moule de 20 cm de diamètre. J'ai utilisé un plat à tarte et de ce fait, le cheese-cake n'était pas assez épais. Pour les herbes....le surgelé, c'est quand même très pratique !

Ingrédients

- 150G de biscuits non sucrés au sésame
- 90 G de beurre
- 125 G de fromage frais nature à tartiner
- 100G de féta de brebis
- 2 gros oeufs
- 4 C. à s. de persil
- 4 C à s. de ciboulette
- 1 C. à café rase d'ail

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

4 personnes