

Cheesecake terre et mer



Pour 6 Croquants-Gourmands

Le fond :

- 140 g de biscuits salés
- 140 g de crème liquide

La garniture :

- 300 g de feuilles d'épinards ♦
- Un petit poireau
- Un bouquet de feuilles d'oseille
- 150 g de filet de saumon
- 100 g de feta
- 1 càc de jus de citron
- 300 g de fromage blanc en faisselle
- 50 g de crème liquide
- 3 œufs
- 45 g de farine de maïs ♦♦
- Huile d'olive
- sel ([aux herbes](#)) & poivre du moulin
- Tomates cerises

1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre chemisé de papier cuisson
et posé sur la plaque du four

Préchauffage du four (chaleur tournante)

à 190°C pour le fond et 160°C pour le cheesecake

Mettre la faisselle à égoutter et en prélever 300 g

Le fond :

Mixer les biscuits en fines miettes.

Ajouter la crème et bien mélanger.
Tasser la pâte dans le fond du cercle sur une épaisseur d'environ 5 mm.
Placer au frais pendant une heure.
Enfourner pour 10 minutes et laisser refroidir.

La garniture :

Laver le poireau et ne conserver que le blanc. le couper en dés.
Laver les feuilles d'oseille et retirer les tiges.
Faire "assouplir" les dés de poireau dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les épinards et laisser revenir l'ensemble pendant deux minutes.
Ajouter enfin l'oseille et remuer pendant quelques secondes.
Saler ([sel aux herbes](#) pour moi) et poivrer.
Hacher grossièrement les légumes au couteau et réserver.
Couper le saumon en petits dés.
Poêler les dés de poisson dans une cuillerée d'huile chaude en ajoutant le jus de citron.
Réserver.
Couper la feta en petits dés.
Mettre dans un saladier la faisselle et la crème.
Ajouter les œufs et la farine, du sel ([aux herbes](#)) et du poivre.
Fouetter pour obtenir une crème lisse.
Ajouter les légumes et mélanger.
Incorporer enfin la feta et les dés de saumon.
Vérifier l'assaisonnement.
Verser la garniture dans le cercle sur le fond de biscuit.
Disposer les tomates cerises coupées en deux sur le dessus.
Enfourner pour 50 minutes.
Laisser tiédir le chessecake avant de retirer le cercle.