

Cheesecake Sucré-Salé au kiwi

Ingredients :

- 4 kiwis
- 10 brins de ciboulette
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de miel
- 150 g de fromage frais
- 100 g de biscuits apéritifs type flûtes feuilletées
- 100 g de noix
- 75 g de beurre
-



Les étapes :

- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Mixez les biscuits apéritifs avec les noix afin d'obtenir une poudre avec un léger grain. Ajoutez le beurre et mixez à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Sur une feuille de papier sulfurisé, réalisez 4 disques d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'emporte-pièces. Tassez bien et placez la préparation au frais pendant 1h minimum.
- Dans un petit saladier, mélangez délicatement le fromage frais à la fourchette, la crème fraîche, le poivre et la ciboulette préalablement ciselée.
- Pelez les kiwis, détaillez-les en fines tranches et laissez-les mariner dans l'huile d'olive et le miel.
- Sur chaque base de cheesecake, placez l'emporte-pièce, disposez environ 1 cm de mélange à base de fromage frais et ajoutez 2 rondelles de kiwi.
- Refaites une couche de fromage frais et finalisez avec 2 nouvelles rondelles. Répétez l'opération pour les 3 autres cheesecakes. Placez au réfrigérateur 1 heure avant de déguster.

Source : <https://www.coeurdepom.com/alliance-gourmande/recettes/nos-recettes-salees/233-cheesecake-sucre-sale-au-kiwi.html>

