



CHEESECAKES À LA COURGETTE



4 pers.



30 min



Facile

INGRÉDIENTS

100g de gâteaux apéritifs salés
15 cl de crème fraîche
3 c.à.s d'huile d'olive
165g de ricotta

1 zeste de citron
Jeunes pousses
100g de feta
1 courgette

1 c.à.s de graines de sésame
Sel aux herbes
Persil
Noix

PRÉPARATION

1. Râper la courgette et la cuire à la vapeur. Bien égoutter.
2. Écraser les biscuits. Les mélanger à l'huile et les répartir dans les emportes pièces.
3. Dans un saladier, mélanger la crème fraîche et la ricotta.
4. Ajouter la feta, les courgettes cuites, le zeste de citron, le persil et le sel aux herbes.
5. Déposer la crème à la courgette par-dessus les biscuits dans les emportes pièces.
6. Réserver les cheesecakes au réfrigérateur pendant minimum 3 heures.
7. Déposer les jeunes pousses dans une assiette et déposer les cheesecakes dessus.
8. Parsemez les graines de sésame et les noix décortiquées sur le cheesecake.