

Cheesecake salado con Tomates confitados



Ingrédients pour 4 personnes:

200 gr de Biscuits salés.
100 gr de Beurre.
2 cuil à café de Thym moulu.
2 cuil à café de Romarin moulu.
500 gr de Fromage crémeux.
120 gr de Parmesan râpé.
120 ml de Crème liquide.
2 Œufs.
1 cuil à café de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
3 cuil à café d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Pour la base de biscuits:
- Concasser 200 gr de biscuits salés, et les mélanger avec 1 cuil à café de thym et de romarin et 100 gr de beurre fondu.
- Déposer ce mélange dans le fond d'un moule à cake et réserver au frigo 10 minutes.
- Préchauffer le four à 150°
- Dans un plat allant au four, déposer 500 gr de tomates cerises (certains d'entre elles entières et d'autres coupées par la moitié).
- Arroser avec 3 cuil à café d'huile d'olive, 1 café à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuil à café de Sel, de thym et de romarin, bien mélanger.
- Placer le plat au bain mari pendant 40 minutes.
- Mélanger dans un bol 2 œufs et 500 gr de fromage, ajouter 120 ml de crème liquide et 120gr de parmesan et les tomates.
- Mélanger à nouveau et déposer ce mélange dans le moule à cake sur la base de gâteaux.
- Placer le plat au bain mari pendant 15 minutes à 180°, et ensuite pendant 1 h à 120°
- Laisser refroidir et réserver au frais pendant au moins 6 heures.
- Décorer de quelques tomates confites.

Conseil:

Servir accompagné d'une salade verte.