

CHEESECAKE AU LIVAROT ET AUX OIGNONS

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure



Ingrédients

200 g de crackers apéro
100 g de beurre
500 g de fromage à tartiner
150 g de crème épaisse entière
15 g de fécule de maïs
1 petit livarot (270 g)
3 œufs
250 g d'échalotes
3 brins de persil plat
1 c. à café de miel
1 c. à café de thym
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 pot de confit d'oignon
Pickles d'oignon
Sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Mixez les crackers apéro, ajoutez le beurre fondu en continuant de mixer. Tassez cette préparation dans le fond et les côtés d'un moule idéalement amovible de 20 cm de diamètre et chemisé de papier cuisson mettez au four pour 10 minutes. Sortez du four, baissez-le à 150°C.

Mélangez le fromage à tartiner avec la crème, la fécule et les œufs jusqu'à avoir une préparation lisse. Ajoutez une échalote finement émincée et les brins de persil hachés, un peu de sel, beaucoup de poivre et le livarot coupé en petits morceaux. Mélangez et versez dans le moule. Lissez le dessus et mettez au four pour 25 minutes.

Epluchez les échalotes restantes et coupez-les en deux, mettez-les dans un plat avec le miel, l'huile d'olive, le thym, du sel et du poivre. Après 25 minutes de cuisson du cheesecake, placez le plat d'échalotes dans le four avec le cheesecake et laissez cuire encore 35 minutes.

Servez le cheesecake tiède ou froid, en recouvrant le dessus d'échalotes rôties, de cuillères de confit d'oignon et éventuellement de pickles d'oignon.

Astuce : pour préparer des oignons pickles, épluchez et émincez très finement un petit oignon rouge, mettez-le dans un saladier. Portez à ébullition 100 ml de vinaigre de cidre avec 50 ml d'eau et 50 g de sucre et versez le mélange bouillant sur les rondelles d'oignon. Laissez mariner au réfrigérateur pendant quelques heures, les pickles d'oignon se conservent plusieurs jours.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel