

# CHEESECAKE A LA CITROUILLE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 6 heures

Sans cuisson



## Ingrédients

### Pour le biscuit

150g de biscuits au gingembre

50 g de beurre pommade

400 g de courge

125 g de crème fraîche

250 g de fromage frais

2 cuillères à soupe de sucre glace

1 cuillère à café d'extrait de vanille bourbon

1 cuillère à café de cannelle en poudre

3 pincées de muscade en poudre

2 cuillères à café de pralin

Eplucher et couper en morceaux la courge, la faire cuire 20 mn dans de l'eau salée. L'égoutter soigneusement et mixer pour obtenir une purée, ajoutez la vanille, la cannelle, la muscade, mélanger et laisser refroidir totalement.

Passer les biscuits au gingembre au mixer pour les réduire en poudre (pas trop fine). Mélanger cette poudre avec le beurre pommade, malaxer du bout des doigts jusqu'à ce que cela s'agglomère. Déposer cette pâte dans un moule à charnière de 20 cm et tasser pour obtenir un disque bien plat. Réserver au frais pour que le disque commence à durcir.

Battre la crème épaisse en chantilly, incorporer le fromage frais et le sucre glace, battre à nouveau. Ajouter la purée de citrouille et battre à vitesse lente jusqu'à obtenir une crème homogène. Goûter et ajouter du sucre glace si besoin.

Verser la crème dans le moule, sur le biscuit et lisser. Verser un peu de crème liquide sur le dessus du gâteau en dessinant des arabesques, et parsemer de pralin.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 6 h avant de le démouler délicatement.

**Astuce :** pour le biscuit, si vous n'aimez pas le gingembre vous pouvez opter pour des sablés bretons.