



# CHEESE-CAKE VÉGÉTAL

de Marthe TREUSSART, adhérente de  
la Bottière

## INGRÉDIENTS pour 10 personnes

### Légumes

- 1kg de butternut
- 100g d'échalotes
- 100g de carottes
- 1 poireau

### Crèmerie

- 500g de fromage blanc
- 500g de crème fraîche
- 250g de tomme de brebis
- 500g de beurre 1/2 sel
- 6 oeufs

### Épicerie

- 400g boulgour
- 6 gousses d'ail
- 100g maïzena
- 25cL huile d'olive
- 250g de coulis de tomate
- Thym, persil, ciboulette, sel, cumin, curry

### Légumineuses

- 500g de pois cassés
- 400g de lentilles corail

## RECETTE

### PRÉPARATION DU BISCUIT DE POIS CASSES

- Ciseler 4 échalotes
- Couper en brunoise (*en petits cubes*) une carotte
- Hacher l'équivalent d'une cuillère à soupe de persil
- Faire suer dans de l'huile d'olive et 10g de beurre les échalotes et les carottes
- Dès qu'une légère coloration apparaît, ajouter les 500g de pois cassés, une pincée de cumin et le sel et le poivre
- Recouvrir d'eau (3 fois le volume de pois cassés)
- Laisser cuire 1h environ, ajouter de nouveau de l'eau si nécessaire.

### CUISSON DES LENTILLES

- Faire revenir dans 10g de beurre et de l'huile un 1/2 blanc de poireau, 2 gousses d'ails hachées, une échalote ciselée
  - Ajouter les 200g de lentilles corail et une pincée de cumin lorsque l'ensemble est coloré
  - Ajouter de l'eau et cuire à feu doux 45 minutes environ
  - Si besoin, ajouter de l'eau si les lentilles ne sont pas assez cuites
- 

## CUISSON DU BOULGOUR

- Faire bouillir 1,5L d'eau
- Verser les 500g de boulgour
- Ajouter du sel et du poivre, ainsi qu'une pincée de thym et de cumin
- Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes environ
- En fin de cuisson, le mélanger avec les lentilles égoutées

## CUISSON SAUCE TOMATE AU CURRY

- Faire revenir 4 échalotes et 4 gousses d'ail hachées
- Ajouter 500g de coulis de tomate, une cuillère à soupe de persil haché et une de curry
- Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes environ en ajoutant sel, poivre et une pincée de cumin

## MONTAGE DU BISCUIT DU CHEESE-CAKE

- Mixer les pois cassés et mettre la mixure dans un moule chemisé de papier cuisson
- Cuire à sec (*au four*) pendant 15 à 20 minutes à 180°C

## CUISSON DU BUTTERNUT

- Éplucher et vider le butternut coupé en cubes, les saler et poivrer
- Cuire à l'étouffée (*avec un fond d'eau et un couvercle*) pendant 30 minutes

## APPAREIL A CHEESE-CAKE

- Mélanger les oeufs, le fromage blanc, la crème fraîche et la maïzena dans un saladier

## MONTAGE DU CHEESE-CAKE

- Ajouter au-dessus du biscuit cuit les butternuts et des dés de tomme de brebis
- Couvrir le tout avec l'appareil à cheese-cake
- Enfournez à 160°C 30 à 40 minutes

Servez la part de cheesecake avec son accompagnement de boulgour/lentilles et son coulis de tomate !

**BON APPÉTIT!**