

## Dessert

Préparation :

30 min

Cuisson: 40 min

Niveau: 

Ingédients:

Pour 8 personnes:

-125g de speculoos

-4 CaS de purée d'amande blanche

-400 g de purée de potimarron

-300g de yaourt

-100 g de sucre de canne blond

-1CaC de vanille en poudre

-2 oeufs

## Suggestion

vous pouvez également faire cette recette avec du yaourt de brebis.

la purée de potimarron doit être légère. Bannissez la cuisson dans une grande quantité d'eau, la cuisson à la vapeur reste la meilleure option, une bonne vingtaine de minute, salée et délayé avec un peu de crème.

# Cheese-cake au potimarron

Préchauffez le four a 180 C.

Broyez les speculoos.

Incorporez la purée d'amande et mixez a nouveau pour obtenir un mélange homogène. que vous tassez dans le fond d'un moule a gâteau de 20 cm de diamètre.

Dans un bol, versez la purée de potimarron, le yaourt, le sucre et la vanille. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.

Intégrez les oeufs battus a ce mélange et versez le tout dans le moule a gâteau. faites cuire pendant 40 minutes.

Laisser reposer 30 minutes dans le four après cuisson sans ouvrir la porte.

Enfin, mettez le cheese cake dans le réfrigérateur



Suggestion de présentation