

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

CHEESECAKE AUX COTES DE BETTE

Ingrédients :

500 g de côtes de bette
600 g de ricotta
200 g de feta
3 œufs
2 c. à s. de beurre
2 c. à c. de curry rouge moyen
2 gousses d'ail
1 paquet de pâte filo (8 feuilles)
1 c. à s. d'huile
~~1 c. à s. de dukkah~~
1/2 c. à c. de piment d'Espelette
sel
poivre



Préparation :

Laver et couper en fines lamelles les côte de bette. Chauffer l'huile dans une poêle et y ajouter l'ail haché. Faire cuire tout en faisant attention à ce que l'ail ne brûle pas. Y ajouter les côtes de bette et faire cuire 10 minutes avec le couvercle en mélangeant de temps à autre. Mélanger les fromages avec les œufs, y ajouter les côtes de bette, le curry, le piment d'Espelette et le poivre. Rectifier l'assaisonnement avec du sel.

Faire fondre le beurre et en enduire chaque feuille de la pâte filo. Disposer ces dernières dans le moule à gâteau de manière à ce qu'elles remontent sur les bords. Verser sur la pâte la préparation au fromage, ~~la saupoudrer de dukkah~~ et faire cuire dans le four préchauffé à 180°C. Au bout de 30 minutes baisser la température à 150°C et poursuivre la cuisson encore 30 minutes. Le cheesecake doit rester légèrement tremblant au milieu. Le laisser refroidir au four et le mettre ensuite au frigo pour la nuit.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !