

Cheesecake au potiron

Quand je pense au mois de novembre je pense à Thanksgiving, et quand je pense à Thanksgiving je pense forcément à Friends. Etant une fan invétérée de cette série américaine, j'ai toujours en tête les fabuleuses tablées de Monica, qui passait des heures devant ses fourneaux pour gaver ses hôtes comme des oies (des oies qui mangent de la dinde, quelle drôle d'idée). Cette célébration était toujours un prétexte pour voir les personnages se disputer en réglant de vieux conflits (de canard, pour rester dans la volaille !), en arrivant en retard ou en évoquant de mauvais souvenirs de jeunesse. Mais moi, ce qui m'intéressait, c'était la nourriture bien sûr ! Il y avait souvent de la tarte au potiron, un must parmi leurs desserts. Ici je vous l'ai remaniée en version cheesecake, toujours en clin d'oeil à la série, en espérant que vous ne la fassiez pas tomber par terre comme Rachel et Chandler ! Et vous, qu'est-ce qu'elle vous évoque, cette fête américaine ?

[Imprimer](#)

Cheesecake au potiron

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- -300 g de biscuits sable?s
- -50 g de beurre fondu
- -3 gros oeufs bio
- -500 g de ricotta
- -125 g de fromage frais a? tartiner
- -400 g de de?s de [potiron](#)
- -100 g de cassonade
- -1 pince?e de cannelle moulue
- -1 verre d'eau

Instructions

1. Mixer les biscuits avec le beurre.
2. Tapisser le fond et les parois d'un moule a? charnie?re de 24 cm de diame?tre avec cette pre?paration, en tassant avec le fond d'un verre, et entreposer au frais.
3. Mettre les de?s de potiron dans une casserole avec l'eau et faire mijoter sur feu doux pendant environ 10 min.
4. Egoutter dans une passoire et laisser refroidir comple?tement.
5. Mixer la ricotta avec le fromage frais a? tartiner, les oeufs, le potiron, la cassonade et la cannelle. Versez dans le moule, sur le fond de pa?te. Enfourner pour 35 minutes.
6. Laisser refroidir comple?tement sur une grille et entreposer au moins 1 heure au frais avant de de?guster.

Astuce : Cette recette peut e?tre re?alise?e en version individuelle dans des moules a? muffins ou des emporte-pie?ces de 10 cm de diame?tre
