

# CHEESE CAKE AU CONCOMBRE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**1 concombre**

**250 grammes de fromage frais**

**2 cuillères à soupe de menthe ciselée**

**25 cl de crème liquide entière**

**3 feuilles de gélatine**

**100 g de biscuits apéritifs TUC**

**65 g de beurre**

**poivre du moulin**

**Garnir un moule rond de papier aluminium pour faciliter le démoulage du cheesecake. Verser les TUC dans le bol d'un robot et mixer pour les réduire en miettes fines. Ajouter le beurre mou et mixer à nouveau pour obtenir une pâte. Verser dans le moule, répartir en une couche homogène et aplatir à l'aide d'une spatule.**

**Couper le concombre en deux. Détailler la première moitié en fines lamelles. Fendre l'autre moitié en deux et ôter les graines. Râper les deux parties égrainées et les verser dans une passoire. Laisser égoutter le temps de préparer la crème.**

**Mettre les feuilles de gélatine à tremper 10 minutes dans un verre d'eau froide. Prélever 2 cuillères à soupe de crème liquide, les porter à ébullition et y faire fondre la gélatine essorée. Monter le reste de la crème bien froide en chantilly, pas trop épaisse.**

**Fouetter le fromage frais avec le concombre râpé et la gélatine fondue. Ajouter la chantilly et mélanger. Verser sur le lit de TUC, lisser la surface et placer au froid au moins 4 heures. Au moment de servir, sortir délicatement le cheesecake de son plat et décorer avec les fines lamelles de concombre. Donner un tour de moulin à poivre sur le dessus.**