

# CHEESECAKE AU GRUYERE AOP ET SON COULIS DE FRUIT DE LA PASSION



Préparation : 80 min.    Cuisson : 60 min.    Ingrédients : 4 pers.

CHEESECAKE	CHUTNEY
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 fond de tarte pâte brisée (préalablement cuite)</li><li>• <b>250 g</b> de ricotta</li><li>• <b>100 g</b> de Gruyère AOP râpé</li><li>• 2 œufs</li><li>• + Persil, ciboulette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 fruits de la passion bien mûrs</li><li>• <b>150 g</b> de cassonade</li><li>• 1 zeste de citron</li><li>• 1 piment doux</li><li>• 2 oignons rouges</li></ul>

## CHEESECAKE

1. Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule, saler et poivrer.
2. Laisser reposer la masse 2 heures. Préchauffer le four.
3. Garnir votre fond de tarte avec la masse.
4. Cuire à 200°C durant 15 minutes.

## CHUTNEY

1. Découper des petits cubes de fruits de la passion.
2. Ciseler l'oignon, hacher finement les zestes de citron et le piment doux.
3. Dans une casserole, faire revenir les oignons avec un peu d'huile.
4. Ajouter le piment et les fruits de la passion ainsi que le sucre.
5. Faire confire le tout à feu doux durant 45 minutes.
6. En fin de cuisson y mettre les zestes de citron.
7. Laisser refroidir.
8. Servir votre cheesecake avec une salade et y mettre des quenelles de chutney à la passion.

**BON APPETIT**