

« CHEESE CAKE AUX PETITS POIS »



Recette pour
4 personnes



➤ POUR LE CRÉMEUX AUX PETITS POIS :

- 300 g de petit pois cuits ;
- 100 g de fromage type Saint-Morêt ;
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive ;
- 3 g d'agar agar + 4 centilitres d'eau (ou un peu plus) ;
- Sel, poivre et herbes de Provence (ou menthe fraîche) ;
- Qq gouttes de tabasco (facultatif).

➤ POUR LE FONDS BISCUITÉ :

- 180 g de crackers non salés ;
- 50 g d'huile de coco désodorisée ;
- 1 cuillère à café de curry ;
- Quelques petits pois et là des feuilles de cresson et des graines de courges pour la décoration.

➤ USTENSILE :

- Un moule de préférence à parois amovibles tapissé de papier sulfurisé.

Pour le fond biscuité, bien mixer les crackers avec la matière grasse ramollie et le curry. Verser la poudre obtenue au fond du moule, bien tasser avec le dos d'une cuillère et lisser. Ce socle doit être bien compact. Le mettre au congélateur le temps de préparer le crémeux. Pour le crémeux, mettre dans le bol d'un blender les petits pois cuits, le fromage frais, le sel, le poivre, les herbes de Provence (ou la menthe fraîche), le tabasco et l'huile d'olive. Rajouter au fur et à mesure un peu de jus de cuisson des petits pois, ou de lait végétal ou lait de vache afin que le mélange puisse se faire correctement. Dans une petite casserole, diluer l'agar agar dans de l'eau froide (c'est important) puis faire bouillir le mélange une minute. Si le mélange devient trop épais et trop collant, rajoute un petit peu d'eau. Après cette minute d'ébullition, verser rapidement dans le blender avec le mélange existant, redonner un tour ou 2 de blender pour amalgamer le tout. Répartir aussitôt le crémeux sur le fond biscuité sorti du congélateur, décorer selon l'inspiration, mettre au frais au minimum 6h. Démouler délicatement. Bon appétit !



