



Entrées froides aux produits de la mer
Cheesecake aux écrevisses



6h40 **20 min** **1h20** **5h** **691**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre les biscuits salés dans le robot. Ajouter le beurre à température ambiante.
- 2 Mixer par à-coups.
- 3 Verser la pâte dans un moule à charnières. L'étaler et bien l'écraser avec les doigts.
- 4 Mettre la pâte au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Verser de l'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif, assaisonner de sel et de piment de cayenne.
- 2 Couper les extrémités de l'oignon. L'éplucher et le ciseler.
- 3 Couper le poivron vert en deux. Le rincer sous l'eau pour retirer les pépins. Puis couper grossièrement en cubes.
- 4 Ecraser la gousse d'ail avec le plat de la lame du couteau. La peler et la hacher grossièrement. Réserver tous les légumes dans un saladier.
- 5 Poser une poêle sur feu moyen. Ajouter du beurre et laisser fondre.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les fruits de mer

400 g **Ecrevisse**
 200 g **Crevettes roses**
 100 g **Chair de crabe**
 1 c. à café **Piment de Cayenne**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la pâte

250 g **Biscuit(s) salé(s)**
 80 g **Beurre**

Ingrédients pour l'appareil

400 g **Fromage frais à tartiner**
 3 **Oeuf(s) entier(s)**
 100 g **Crème fraîche épaisse**
 12 **Oignon(s) vert(s)**
 1 **Poivron(s)**
 1 **Oignon(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**

- 6 Une fois l'eau de la casserole à ébullition, plonger les crevettes.
- 7 Dès que le beurre de la poêle est fondu, ajouter les légumes. Mélanger.
- 8 Eteindre le feu sous la casserole de crevettes. Vider la casserole de son eau en gardant les crevettes à l'intérieur, puis la remplir avec de l'eau froide et laisser reposer.
- 9 Faire revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants, puis éteindre le feu.
- 10 Eplucher les crevettes.
- 11 Sortir les écrevisses du réfrigérateur.
- 12 Mettre les écrevisses et les crevettes sur la planche à découper, les hacher grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 13 Une fois le tout haché, ajouter la chair de crabe et continuer à hacher les fruits de mer au couteau.
- 14 Réserver les fruits de mer hachés dans un saladier.

1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
 1 c. à café **Vinaigre d'alcool blanc**
 10 g **Beurre**
 1 c. à café **Piment de Cayenne**
 1 **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 3

Préparation de l'appareil et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 245 °C (Th. 8).
- 2 Mettre le fromage frais dans le bol du robot. Ajouter la crème fraîche.
- 3 L'ajout de vinaigre dans la crème fraîche permet de la transformer en crème aigre.
- 4 Ajouter le vinaigre blanc dans le bol du robot. Puis la sauce Worcestershire.
- 5 Baisser le fouet et démarrer le robot. Battre la crème juste le temps de mélanger les ingrédients.
- 6 Arrêter le robot et ajouter les oeufs. Battre à nouveau à vitesse élevée pendant quelques secondes.
- 7 Arrêter le robot. Assaisonner de sel, de piment de cayenne et de poivre noir. Fouetter à nouveau pour mélanger puis arrêter le robot.
- 8 Ajouter les fruits de mer dans le bol du robot. Puis les légumes. Ajouter le Tabasco.
- 9 Couper les tiges d'oignons verts en biais.
- 10 Garder éventuellement les bulbes d'oignons verts pour décorer la table.
- 11 Mettre les tiges d'oignons dans le bol. Mélanger doucement à l'aide d'une spatule.
- 12 Récupérer la pâte dans le réfrigérateur.
- 13 Verser l'appareil dans le plat, en le versant au-dessus de la cuillère pour ne pas risquer d'écraser la pâte. Lisser la surface.
- 14 Mettre au four à 245 °C (Th. 8) pendant 5 minutes, puis baisser le four à 175 °C (Th. 6) et poursuivre la cuisson pendant une heure.
- 15 A la fin de la cuisson, laisser le cheesecake refroidir dans le four éteint pendant deux heures.
- 16 Une fois refroidi, sortir le cheesecake du four et le

laisser reposer à température ambiante pendant une heure. Puis le mettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir le cheesecake du réfrigérateur.
- 2** Passer un couteau entre l'appareil et le moule. Puis ouvrir le côté du moule et retirer le contour.
- 3** Couper une part et la poser dans une assiette. Décorer de quelques oignons verts. Servir.