

## Cheesecake au chèvre et aux poireaux



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé un cheesecake salé, j'en avais fait un autre après [celui au saumon](#), mais malheureusement tout était dans mon disque dur et comme il m'a lâché je n'ai plus rien, enfin bref ! Alors aujourd'hui je vous propose ce délicieux cheesecake que j'ai trouvé sur le blog [Fais-moi croquer !](#) Que j'ai un peu modifié car à l'origine c'était des courgettes et puis il y d'autres choses aussi. Ce cheesecake est vraiment très savoureux, j'ai beaucoup aimé.

### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le cheese:**

300g de poireaux (soit 2 poireaux)

200g de fromage de chèvre frais

150g de Saint-Morêt

2c. à soupe de lait

2 oeufs

Persil

1c. à soupe de farine

1c. à café de sel

Poivre

##### **Pour la pâte:**

100g de biscottes

40g de gruyère râpé

50g de beurre

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 175°C.

Mixez les biscottes. Ajoutez le beurre fondu ainsi que le gruyère râpé et mixez de nouveau.

Étalez la préparation au fond d'un moule à charnière à l'aide du dos d'une cuillère à soupe. Réserver au frais.

Coupez les poireaux en rondelles (je n'ai pas eu besoin sachant que je les ai pris en surgelé). Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 10-15min (pour ma part, sachant qu'ils étaient en surgelé). Egouttez-les.

Mélangez le fromage de chèvre et le St-morêt. Délayez le mélange avec le lait. Ajoutez les oeufs et la farine. Salez et poivrez.

Incorporez les poireaux.

Versez le mélange sur la croute salée et enfournez pour 35 à 40min (en fonction de votre four).

Il peut se déguster chaud ou froid selon votre goût.