

## Cheesecake salé au fromage de brebis et poivron



Aujourd'hui ce sera un délicieux cheesecake, un cheesecake salé ! Très savoureux vraiment délicieux et totalement irrésistible ! Chez moi on l'a vraiment A-DO-RE ! J'ai fait la base avec mes crackers maison, donc c'était un cheesecake vraiment home-made, il aurait fallu que je fasse mon fromage frais moi-même ^. Enfin bref, avec une bonne salade c'est tout simplement SU-CCU-LENT !

### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte:**

150g de crackers (vous pouvez retrouver la recette [ici](#))

100g de beurre

##### **Pour la garniture:**

3 oeufs

200g de fromage de brebis frais

Ciboulette

1 poivron rouge

1 gousse d'ail

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café rase de sel

Poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte:**

Cassez les crackers et mixez-les dans un robot avec le beurre fondu.

Chemisez le fond d'un moule à charnière de 20cm avec du papier sulfurisé et beurrez légèrement les côtés.

Tassez la pâte dans le fond avec le dos d'une cuillère à soupe.

Préchauffez le four à 180°C.

**Préparez la garniture:**

Coupez le poivron en cubes et faites-les revenir 5min dans un poêle avec l'huile. Salez, poivrez puis réservez.

Dans un saladier, émiettez le fromage de brebis à la fourchette, ajoutez l'ail écrasé, la ciboulette ciselée, les cubes de poivron, du sel, du poivre et les oeufs.

Mélangez bien et versez sur la pâte. Enfournez pour environ 30min.

Laissez refroidir et servez accompagné d'une salade.