

# Cheesecake au potimarron

## Ingrédients pour le biscuit :

- 150g de Spéculoos
- 50g de beurre
- 50g de noix
- 50g de cassonade

## Ingrédients pour la garniture :

- 200g de potimarron
- 250g de Ricotta
- 50g de Carré Frais (Elle & Vire)
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de noix de muscade

## Préparation du biscuit :

- Faire fondre le beurre.
- Mixer tous les ingrédients du biscuit jusqu'à ce que l'ensemble devienne une pâte sableuse.
- Chemiser le moule à tarte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Etaler la pâte en appuyant à l'aide d'une cuillère à soupe pour former les parois et le fond de la tarte.
- Mettre au frigo.

## Préparation de la garniture :

- Préchauffer le four à 160°C (th5-6).
- Couper le potimarron en cube et le cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
- Mixer tous les ingrédients de la garniture jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Verser la garniture sur le fond du biscuit.
- Cuire au four pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce que la garniture ait pris.
- Laisser refroidir et mettre au frigo.