



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cheese-cake au chocolat et gingembre confit .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de sucre glace
- 180 g de biscuits secs
- 2 œufs + 1 jaune
- 200 g de chocolat noir
- 250 g de fromage frais
- 250 g de ricotta
- 60 g de beurre
- 80 g de gingembre confit (+ 50 g déco)
- 80 g de sucre

- Émietter les biscuits (au rouleau à pâtisserie)
- Mélanger avec le beurre et les étaler du bout des doigts dans le fond d'un moule à charnières
- Faire comme un crumble puis bien tasser cette pâte au fond du moule
- Réserver le plat au réfrigérateur. Emincer les tranches de gingembre confit
- Faire fondre (au micro ondes) au bain marie le chocolat cassé en morceaux
- Préchauffer le four th.5 à 150° C
- Battre dans un saladier le fromage frais, la ricotta, le sucre, les œufs et le jaune
- Incorporer le chocolat fondu et le gingembre émincé
- Verser la préparation sur le fond de pâte. Mettre cuire au four pendant 1 heure
- Laisser refroidir à température ambiante pendant 3 heures
- Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures
- Saupoudrer de sucre glace et décorer de gingembre confit

