



Cheesecake avocat et pistaches

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h15

Temps de repos : 12 heures

Recette pour 1 moule de 23 cm de diamètre

Ingrédients

- 130 g de pistaches Wonderful Pistachios sans sel décortiquées
- 3 avocats (soit environ 300 g)
- 200 g de biscuits petits beures
- 300 g de fromage à tartiner
- 200 g de fromage blanc
- 80 g de beurre
- 80 g de cassonade
- 3 œufs
- 2 c. à soupe bombées de farine
- Le zeste d'un citron vert
- Le zeste d'un citron jaune
- Le jus d'un demi citron vert

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mixer grossièrement 100g de pistache sans sel Wonderful® Pistachios.
3. Ajouter les biscuits et réduire le tout en poudre.
4. Faire fondre le beurre au bain-marie et mélanger avec le mélange de poudre pistaches/biscuits.

5. Verser dans le fond du moule à cheesecake, bien tasser et enfourner pendant 15 min.
6. Couper les avocats en deux, enlever les noyaux et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe.
7. Mixer les avocats avec le jus de citron et les oeufs. Ajouter le sucre et mixer de nouveau.
8. Ajouter le fromage à tartiner, le fromage blanc et la farine puis mélanger.
9. Ajouter les zestes de citron vert et mélanger.
10. Verser la préparation dans le moule à cheesecake au-dessus du biscuit.
11. Enfourner et laisser cuire 1h à 100° C.
12. A la fin de la cuisson entrouvrir le four et laisser encore 1h dans le four.
13. Sortir du four et laisser reposer le cheesecake au réfrigérateur une nuit.
14. Ajouter des pistaches sans sel Wonderful® Pistachios concassées et du zeste de citron jaune sur le dessus juste avant de servir.