**Cheese cake pistache**

**A faire la veille**

Ingrédients pour 8 personnes :

* 250 g de boudoirs émiettés
* 160 g de beurre fondu
* 500 g de fromage blanc
* 100 g de sucre
* 2 c à soupe de farine
* 3 œufs
* 250 g de glace pistache

Recette :

1. Mixer les boudoirs avec le beurre fondu et tapisser le fond et les bords d’un moule à manqué
2. Mélanger le fromage blanc, le sucre et la farine
3. Ajouter les œufs 1 à 1, puis la glace légèrement ramollie
4. Verser dans le moule et cuire 45 à 50 mn dans un four préchauffé à 180°(th 6)
5. Mettre au frais 24 h
6. Servir à température ambiante accompagné d’un coulis de fruits rouges ou d’une boule de glace pistache