

# Cheese cake à l'Ossau-Iraty et cerises d'Itxassou et piment d'Espelette



## Ingrédients

- 700g d'Ossau-Iraty
- 350g de crème liquide ( Elle&Vire de préférence )
- 150g Confiture de cerise noire.

## Préparation

Pour un gâteau à partager pour 12 personnes :

Type d'Ossau-Iraty : Choisissez un fromage un peu jeune et pas trop sec ( car il risquerait de s'effriter après la réalisation de la recette.

Tailler en cubes plus ou moins réguliers le morceau d'Ossau-Iraty. Le faire fondre à feu doux dans une casserole moyenne avec la crème liquide. Remuer régulièrement avec une spatule en bois pour éviter que le fond accroche.

Verser le tout dans le moule de votre choix et laisser au frigo prendre pendant 12h .

Démouler et étaler la confiture à la spatule finement. Tailler comme vous le souhaitez (pointe, dés...) et dresser sur une assiette.