

Cheesecake au saumon fumé



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Recette proposée par : Armelle Ferre

Ingrédients

- 4 tranches de saumon fumé
- 40 g de biscuits salés apéritifs - de type Tuc
- 3 noix
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 150 g de ricotta
- 0,5 jus de citron
- 40 g de beurre
- 2 oeufs
- cerfeuil
- ciboulette

Préparation

- 1 Écrasez les biscuits en miettes puis mélangez-les avec le beurre jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- 2 Ajoutez les noix concassées (pas trop finement).
- 3 Versez ce mélange au fond de moules (chemisés de papier sulfurisé) ou de cercles, en tassant avec un verre ou un rouleau à pâtisserie.
- 4 Réservez au frais pendant la préparation de l'appareil au fromage : battez les deux fromages et ajoutez les œufs.
- 5 Mélangez et parsemez d'herbes ciselées (selon les goûts) et le jus de citron.
- 6 Versez sur le fond biscuité et enfournez à 160°C (th.5-6) pendant 25 minutes (plus si vous utilisez un grand moule).
- 7 Laissez refroidir le cheesecake dans le four et mettez-le ensuite au frais pour au moins 24 heures.
- 8 Au dernier moment, découpez des petites tranches de saumon fumé et déposez-les sur les cheesecakes démoulés.
- 9 Servez avec un quartier de citron et des herbes ciselées.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

