

Cheesecake au tarama et aux radis



Entrée **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 1 mn

Frais et facile à réaliser.

Ingrédients

- 70 g de biscuits salés - tuc par exemple
- 1 barquette de philadelphia nature
- 12 radis
- ciboulette
- 50 g de beurre ramolli
- 100 g de tarama au saumon
- 0,5 citron
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mixez grossièrement les biscuits puis mélangez-les soigneusement avec le beurre ramolli.
- 2 Fouettez le fromage avec 2 cuillères à soupe de ciboulette, le jus du 1/2 citron et 8 radis nettoyés et hachés.
- 3 Montez ces préparations dans des emportes-pièces (les biscuits dans le fond, 1 couche de mélange au fromage puis du tarama et à nouveau 1 couche de mélange au fromage). Réservez au frais au moins 1 heure, démoulez, décorez de rondelles de radis et de ciboulette.

Proposé par



Sysie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Sysie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

