

Mini-Cheesecakes aux Lardons Fumés

Ingrédients :

- * 60 g de Tuc
- * 50 g de beurre fondu
- * 100 g de lardons allumettes fumés
- * 70 g de Boursin®
- * 100 g de ricotta
- * 2 oeuf
- * le jus d'un ½ citron
- * Poivre, piment d'Espelette



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre plaque **Mini-Cylindres** (FP 1266) sur la plaque perforée.

Mixez les tucs au **COOK'IN®** et mélangez-les avec le beurre fondu dans un petit cul-de-poule. Répartissez le mélange dans les empreintes en tassant bien puis réservez au frais.

Mettez tout les autres ingrédients dans le bol du **COOK'IN®** et mixez 10 secondes au **TURBO**. Assaisonnez avec du piment et du poivre.

Remplissez les empreintes à l'aide du entonnoir automatique et enfournez pendant 12 minutes.

Laissez refroidir, puis réservez au frais pendant au moins 4 heures avant de servir. Servez en apéro ou avec une salade en entrée.

Source : Mamy2yumi