

CHEESECAKE AU SAUMON FUMÉ



Pour 4 personnes :

200g de biscuits apéritifs type Tuc
50g de beurre
300g de ricotta
150g de mascarpone
200g de saumon fumé
1 bouquet d'aneth
1 càs d'huile
Poivre
Piment d'Espelette

Ecrasez les biscuits.

Mélangez avec le beurre.

Déposez sur une plaque du papier sulfurisé puis quatre cercles un peu huilés.

Répartissez la pâte au fond des cercles.

Cuisez 10 min à four th.6 (180°).

Réservez quatre languettes de saumon pour le décor et mixez le reste.

Mélangez la ricotta, la mascarpone, l'aneth effeuillé et le poivre.

Incorporez le saumon.

Ajoutez une pointe de piment.

Placez les fonds de biscuits avec les cercles sur des assiettes.

Remplissez de crème.

Lissez avec une cuillère et réfrigérez 2 heures.

Retirez les cercles et décorez de lamelles de saumon réservées.

C'est prêt !

Selon vos goûts, vous pouvez remplacer le saumon par du crabe, du haddock ou du râpé de la mer.