

Mini Cheesecake aux Tomates Confites et Pesto



Pour une plaque de 24 mini-cylindres FP 1266

INGREDIENTS

60 g de tuc

50 g de beurre

100 g de tomates
confites égouttées

QS pesto

70 g de boursin

100 g de ricotta

2 oeufs

PREPARATION *

1. Faire préchauffer le four 180°C

2. Mettre les tucs dans le bol. 15 secondes vitesse 6.

3. Ajouter le beurre 4 minutes, 50°C, vitesse 2.

4. Verser dans les mini-cylindres et bien tasser avec les doigts ou le dos d'une cuillère.

5. Dans le bol, mettre les oeufs, les tomates le boursin et la ricotta. 20 secondes, vitesse 7.

6. Au-dessus du fond biscuité mettre une pointe de cuillère à café de pesto, puis couvrir du mélange fromager.

7. Faire cuire 12 minutes à 180°C. Attendre que le cheesecake soit froid avant de démouler. Meilleur après un temps de pause assez long au frigo (le top, le lendemain)