

Cheesecake au saumon fumé

✂ Préparation 25 mn | 🏠 Cuisson 25 mn | 🌞 Repos 24 h | 🕒 Temps Total
24 h 50 mn |



Ingrédients / pour 4 personnes

- 150 g de ricotta
- 100 g de chèvre frais
- 40 g de biscuits salés apéritifs (crackers)
- 40 g de beurre
- 2 oeufs
- 3 noix
- 1/2 jus de citron
- cerfeuil
- ciboulette
- quelques tranches de saumon fumé

PRÉPARATION

1 Ecraser les biscuits en miettes puis les mélanger avec le beurre jusqu'à homogénéité. Ajouter les noix concassées. Verser ce mélange au fond des moules (chemisés de papier sulfurisé) en tassant avec un verre ou un rouleau à pâtisserie. Mettre au frais pendant que l'on prépare l'appareil au fromage.

2 Dans un saladier, battre les 2 fromages puis ajouter les oeufs. Bien mélanger puis ajouter les herbes ciselées (selon les goûts) et le jus de citron.

3 Verser sur le fond biscuité puis enfourner à 160°C (thermostat 5) pendant 25 minutes (plus si on utilise un grand moule). Laisser refroidir dans le four puis mettre au frais pour au moins 24 heures.

Pour finir

Au dernier moment, découper des petites tranches de saumon fumé et les déposer sur les cheesecakes démoulés. Servir avec un quartier de citron et des herbes ciselées.