

Mini cheesecake au saumon fumé



Le cheesecake j'adore ça. Aussi bien en version salée que sucrée.

Celui ci au saumon sera parfait en [apéro](#) pour les [fêtes](#). En plus d'être pratique car pouvant être préparé à l'avance.

Je vous conseille d'utiliser des empreintes assez petites. Je me suis servie du moule mini saphir de Demarle.

Source : [les gourmandises de Charmela](#)

Pour 30 à 35 pièces en fonction du moule utilisé

- 70 gr de Tuc
- 60gr de beurre

- 100 gr de saumon fumé
- 150 gr de philadelphia
- 200 gr de ricotta
- 2 œufs
- jus de citron

quelques chutes de saumon fumé pour la déco

ciboulette

Faire fondre le beurre au micro-onde

Mixer les tuc à l'aide d'un mixer et mélanger avec le beurre fondu

Répartir cette préparation dans le fond de vous empreintes en tassant bien et réserver au frigidaire.

Préchauffer votre four à 180°.

Mixer le saumon fumé, rajouter ensuite le philadelphia, la ricotta, les œufs et du jus de citron , mélanger le tout.

Remplir vos empreintes de ce mélange et mettre au four 12 minutes.

Laisser refroidir au frais au minimum 4 heures avant de démouler.

Décorer avec du saumon fumé émincé et de la ciboulette ciselée.

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur



La cuisine de Boomy

