

Cheesecake au saumon fumé



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de biscuits apéritifs Tuc (100 g soit 1 paquet)

50 g de beurre (60 g)

300 g de ricotta

150 g de mascarpone

200 g de saumon fumé

1 bouquet d'aneth

1 c à s de baies roses

1 c à s d'huile d'olive

Piment d'Espelette

Écraser les biscuits et les mélanger avec le beurre. Répartir la pâte obtenue dans le fond de 4 cercles de 8 cm de diamètre posés sur une plaque à four et cuire 10 mn à 180°.

Réserver 4 languettes de saumon pour la décoration et hacher le reste de saumon au couteau. Mélanger les baies roses concassées, la ricotta, le mascarpone et l'aneth effeuillé. Incorporer le saumon, saler et ajouter une pointe de piment d'Espelette.

Placer les fonds de biscuits avec les cercles légèrement huilés sur les assiettes et répartir la crème au saumon. Lisser la surface et mettre 2 h au frais.

Retirer les cercles et décorer avec les languettes de saumon réservées.

Vin conseillé : un Savennières

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>