



MINI CHEESECAKES SALES AUX POIVRONS ET OLIVES NOIRES

A savoir : en réduisant de moitié les doses indiquées ci-dessous, j'ai réalisé 10 mini cheesecakes de 6cm de diamètre. Ces cheesecakes salés se conservent 2 jours au réfrigérateur.



Ingrédients : 700gr de Philadelphia® aux herbes, 150ml de crème fleurette, 150gr de crème épaisse, 80gr de beurre fondu, 200gr de Tuc®, 1 c. à soupe de piment d'Espelette, 1 bocal de piquillos (230gr), 200gr d'olives noires dénoyautées, 4gr de gélatine, 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 1 bouquet de ciboulette, 1 botte de radis.

Dans le bol d'un robot, réduisez les Tuc® en poudre, incorporez le beurre fondu et mélangez. Tapissez le fond des moules avec cette préparation. Utilisez un petit verre pour égaliser et bien tasser la croûte, puis enfournez 15 minutes à 180°C.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Égouttez les poivrons et les olives. Lavez et ciselez la ciboulette, hachez les olives. Faites chauffer la crème fleurette, incorporez la gélatine essorée et mélangez. Dans le bol d'un robot, mélangez le Philadelphia® avec la crème fraîche, l'huile d'olive et le piment d'Espelette. Versez le mélange crème-gélatine, salez et poivrez. Avec une spatule incorporez les poivrons, les olives et la ciboulette, versez dans les cercles sur la croûte au Tuc®, lissez avec un couteau et conservez au réfrigérateur pendant 4 heures. Avec la pointe d'un couteau trempée dans l'eau chaude, faites le tour des cercles en inox et démoulez les cheesecakes. Décorez avec les radis, un filet d'huile d'olive et servez.