

CHEESECAKE DE SAUMON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Biscuits TUC 50g
- Beurre doux de préférence (ou 1/2 sel) 25g
- Saumon fumé 100g
- Fromage frais (carré frais, ricotta, st morêt ou ail et fines herbes) 120g
- Moutarde 1 càc
- Poivre
- 1/2 citron jaune (quelques gouttes de jus + zestes)
- Graines de sésame 1 càc
- Herbes aromatiques : ciboulette, persil, coriandre ou aneth
- **Pas de sel**

Astuces :

- Remplacer le saumon fumé par du jambon blanc ou du jambon cru.
- Ajouter des morceaux d'olives et/ou de tomates séchées.

Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1h | Pour 4 petits cheesecakes ou 2 gros

1. Faire **fondre** le beurre au bain marie, à la casserole ou au micro-ondes.
2. **Mixer finement** les biscuits TUC.
3. Dans un **1er bol** : mélanger les biscuits TUC avec le beurre fondu.
4. Dans un **2ème bol** : mélanger le fromage frais, quelques zestes et gouttes de citron, la moutarde et le poivre.
5. Découper le saumon en **fines lamelles**.
6. **Ciseler finement** les herbes aromatiques.
7. Si vous utilisez un **emporte-pièce** : déposer l'emporte-pièce sur une surface plate, déposer d'abord le mélange TUC/beurre fondu et bien tasser, déposer le mélange fromage frais et tasser, ajouter des lamelles de saumon, les herbes aromatiques et le sésame. Même principe si vous formez les cheesecakes dans des **verrines**.
8. Réserver les cheesecakes **au frais au moins 1h** avant de les démouler (sauf s'ils sont servis dans des verrines).



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr