

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson 40 minutes environ  
Repos 4h30

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6)  
Faites fondre le beurre dans une casserole.  
Ecrasez les crackers dans un bol, puis mélangez-les avec le beurre fondu.  
Tassez cette pâte dans un cercle en métal ou le fond amovible d'un moule à manqué.  
Mélangez le fromage frais et le fromage blanc dans un récipient avec les oeufs battus, le jus de citron, la moitié du saumon fumé coupé en petits morceaux et la ciboulette ciselée.  
Salez légèrement et poivrez.  
Versez la préparation sur les crackers.  
Mettez le cheesecake à cuire 40 minutes environ au four.  
Laissez-le refroidir à température ambiante, puis placez-le au frais au moins 4 heures.  
Démoulez le cheesecake, décorez la surface avec le reste de saumon fumé coupé en lanières.  
Servez-le avec une salade d'herbes aromatiques.

Source  
version femina octobre 2010

Commentaires

il y a énormément de variantes pour les cheesecakes, celle présentée est parfaite pour un repas festif et pas trop coûteux.  
Pour cette recette, j'ai utilisé 2 cercles de 10 cm et 2 cercles de 7,5 cm.  
Pour une présentation individuelle, il est préférable d'utiliser le petit modèle.  
J'ai réalisé cette recette avec du Saint Moret.  
Pour la cuisson j'ai utilisé un tapis de four en silicone anti-débordement "Lékué" posé sur la grille.  
Après cuisson, laissez refroidir à température ambiante, le démoulage s'est fait facilement, sinon tapissez les moules de papier sulfurisé.

CHEESECAKE AU SAUMON FUME



Ingrédients

200 g de fromage frais  
type carré frais  
ou Saint-Moret  
110 g de crackers  
(type Tuc)  
70 g de beurre  
4 tranches  
de saumon fumé  
2 oeufs  
2 cuil. à soupe  
de fromage blanc  
1 botte de ciboulette  
le jus de 1 citron  
sel, poivre

Ajouter un commentaire

