

Mini cheesecakes

au saumon, citron & aneth

www.audalacuisine.com



✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 15 minutes

✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients**
pour 8 personnes
(environ 40 mini cheesecakes)

- 70 g de TUC original
- 50 g de beurre
- 200 g de St Moret
- 100 g de crème épaisse
- 2 œufs
- 1 citron
- 4 tranches de saumon fumé (120 g)
- ½ botte d'aneth
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Mixez les TUC avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans le fond des empreintes d'un moule à petits fours en tassant légèrement avec les doigts. Placez le moule au réfrigérateur.

Préchauffez le four Th5 (150°C).

Assouplissez le St Moret et la crème au fouet. Prélevez le zeste et pressez le citron. Versez le tout sur le fromage. Ajoutez les œufs, salez légèrement et poivrez. Mélangez bien le tout au fouet. Mixez le saumon et incorporez-le au mélange précédent. Ajoutez l'aneth finement ciselée et mélangez.

Versez la préparation à cheesecake dans les empreintes et faites cuire pendant 15 minutes.

Placez au frais pendant au moins 1 h avant de démouler.

Décorez les mini cheesecakes avec des petits brins d'aneth.

www.audalacuisine.com