

Mini cheesecakes

au fromage ail & fines herbes

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

- 250 g de ricotta

- 120 g de fromage ail et fines herbes

- 2 œufs

- quelques pincées de paprika

- 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 la ricotta au fouet, puis ajoutez le fromage ail et fines herbes. Ajoutez les œufs, salez et poivrez. Mélangez bien le tout au fouet.

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 en saupoudrant les mini cheesecakes avec du paprika.

www.audalacuisine.com