

Mini cheesecake au saumon fumé

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 25 cheesecakes (petite empreinte en silicone)

- 1 paquet de crackers salés (j'en ai mis les 3/4)
- 50 g de beurre
- 100 g de ricotta
- 1 oeuf
- 70 g de fromage ail et fines herbes
- 4 à 5 tranches de saumon fumé coupées en dés
- 2 à 3 pincées d'aneth
- ciboulette pour la déco (facultatif)

Emietter les crackers et les mélanger au beurre pommade. Déposer un peu de cette préparation dans chaque empreinte.

Dans un saladier, mélanger la ricotta, le fromage ail et fines herbes, l'oeuf battu, les dés de saumon fumé (**Attention, en garder pour la déco**) et l'aneth.

Déposer sur la base en crackers.

Faire cuire 15 min environ dans un four th. 5.

Les laisser refroidir, puis les placer au frais plusieurs heures (3 à 4 h).

Démouler, et décorer de dés de saumon et d'un brin de ciboulette.