



Fromages

Cheesecake au saumon fumé et à l'aneth



4h50

TEMPS TOTAL

50 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

4h

REPOS

487

CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil à cheesecake

- 1 Placer le bol d'un batteur (ou un saladier) et les fouets au congélateur.
- 2 Hacher au couteau le saumon fumé. En garder un peu pour la décoration.
- 3 Laver l'aneth, la couper très finement.
- 4 Mettre le saumon fumé, l'aneth, le chèvre et le poivre dans un saladier. Mélanger les ingrédients avec une fourchette.
- 5 Sortir le bol du batteur et les fouets du congélateur. Verser la crème fluide dedans, fouetter à vitesse maximum pour obtenir une chantilly.
- 6 Si la crème ne monte pas suffisamment, prendre un glaçon, le mettre dans un sac de congélation, puis le casser avec le rouleau à pâtisserie. Ajouter ces paillettes de glace à la crème, elle montera alors facilement.
- 7 Ajouter la crème fouettée au mélange saumon fumé-chèvre-aneth à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Montage du cheesecake

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cheesecake

180 g **Saumon fumé**
80 g **Chèvre frais**
250 ml **Crème liquide (fleurette)**
10 tige(s) **Aneth**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour le biscuit

80 g **Biscuit(s) salé(s)**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Graine(s) germée(s)**
1 **Aneth**

- 1 Faire fondre le beurre.
- 2 Ecraser les crackers au mortier, ou les mettre dans un sac de congélation et les émietter avec un rouleau à pâtisserie. Verser sur le beurre puis mélanger.
- 3 Disposer une bande de papier sulfurisé sur la paroi des cercles. Poser les cercles sur une grande assiette plate.
- 4 Répartir les miettes de crackers au fond de chaque cercle. Tasser avec le fond d'un verre.
- 5 Verser l'appareil à cheesecake dans les cercles, égaliser le niveau avec une cuillère en bois.
- 6 Placer au frais pendant au moins 4 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les petits cheesecakes du réfrigérateur.
- 2 Retirer les cercles et le papier sulfurisé.
- 3 Décorer avec des chutes de saumon de fumé, des graines germées et quelques brins d'aneth.
- 4 Disposer les cheesecakes dans des assiettes individuelles. Servir très frais.