Fromages

Cheesecake au saumon fumé et à l'aneth

4h50	50 min	0	4h	487
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.