

Cheesecake au saumon et citron vert

Ingrédients pour 4 cheesecakes individuels :

- 100 g crackers
- 100 g de saumon fumé
- 2 cs de purée de noix de cajou
- 200 g de ricotta
- 50 g de mascarpone
- sel, poivre, baies roses et de l'aneth.



Préparation :

- Mixez les crackers avec la purée de noix de cajou.



- Placez le biscuit dans les cercles, tassez bien à l'aide d'un verre ou d'un poussoir. et mettez au frais pendant la préparation de la suite.
- Pour la crème : mélangez la ricotta et la mascarpone avec le jus d'un demi citron vert, la moitié du saumon coupé en petits morceaux. Ajoutez quelques baies roses moulues.
- Déposez ce mélange sur le biscuit et terminez le montage par une tranche de saumon et quelques brins d'aneth.

