

Mini-cheesecakes au chèvre et aux tomates confites



Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 11 petits cheesecakes:

- 200 g de chèvre frais en faisselle
- 1 gros œuf
- Le jus d'un demi-citron
- Poivre
- Un petit bocal de tomates séchées à l'huile d'olives mixées
- 10 "TUC" apéritif
- 4 cuillères à café de tapenade
- Une "herbe" au choix pour la décoration: romarin, persil, origan etc.

Recette:

- Dans chaque cavité du moule à muffins, étaler une petite cuillère de tomates séchées mixées dans le fond.
- Battre ensemble le chèvre, l'œuf et le jus de citron. Poivrer selon le goût et verser le mélange dans chaque cavité du moule à muffins.
- Mixer les "TUC" avec la tapenade jusqu'à obtenir une pâte homogène et sablée. Répartir la pâte sur le dessus de chaque cheesecake.
- Préchauffer le four à 160°C. Cuire les cheesecakes pendant 25 mn.



- Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur au moins 2 heures (sans démouler).
- Démouler délicatement avant de servir.