

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Cheesecakes au Saumon Fumé ~~



60 grs de tucs

50 grs de beurre fondu

100 grs de saumon fumé

70 grs de boursin

100 grs de ricotta

2 œufs

Jus d'un ½ citron

Piment et poivre

Mixer les tucs

Faire fondre le beurre

Mélanger les deux ingrédients

Répartir le mélange dans les empreintes

Tasser et mettre au frais ½ h environ

Mixer le reste des ingrédients

Ajouter poivre et piment

Remplir les empreintes

Cuisson 12 mn à 180°

Laisser refroidir

Décorer avec un petit morceau de saumon

et un brin de ciboulette
