

AVEC MARÉE BLEUE,
LE CHEF C'EST MOI !



• CHEESECAKE SAUMON FUMÉ •

INGREDIENTS

- 200 g de saumon fumé
- 200 g de fromage à la crème
- 50 g de crème fraîche
- 4 oeufs
- 150 g de biscuits salés
- 130 g de beurre
- 1/2 citron
- Ciboulette
- Sel & poivre



Préparation : 20 min
Cuisson : 1h30 min



4 pers.

PREPARATION

Dans un saladier, incorporez la crème fraîche et le fromage à la crème, les oeufs, le jus de citron. Mélangez le tout et assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.

Ensuite, émiettez les biscuits salés de façon à obtenir de la chapelure et mélangez avec le beurre pommade. Dans un moule à génoise, étalez d'abord la chapelure, versez ensuite la préparation et terminez par le saumon fumé que vous déposerez en lanière.

Faites cuire le tout à 100°C pendant 1h30. Le cheesecake est cuit lorsqu'il a une texture «gélatineuse» et légèrement colorée.

Pour le dressage, rajoutez quelques morceaux de ciboulette ciselée.



ASTUCE

Après une nuit au réfrigérateur, votre cheesecake sera encore meilleur

Recettes à collectionner sur www.mareebleue.fr et sur



Magasin de Mérignac
Dans la halle de « L'heure du Marché »
rue Jacques Anquetil
33700 Mérignac

Magasin d'Yvrac
Le poteau d'Yvrac
101 avenue du Périgord
33370 Yvrac