

Cheesecake saumon



Ingrédients

- 150 g de Philadelphia
- 8 c. à café de jus de citron
- 4 carrés frais
- 12 crackers (type TUC)
- 45 g de beurre fondu
- 4 tranches de saumon
- Brins de ciboulette

Préparation

- Dans un saladier, écraser les crackers et y ajouter le beurre fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Sur une plaque, déposer la base de crackers dans 2 cercles. Bien tasser pour que le mélange tienne. Réserver au frigo.
- Dans un autre saladier, mettre le philadelphia et le mélanger afin de le détendre.
- Ajouter au philadelphia les carrés frais, le citron et 2 tranches de saumon coupées en petits morceaux. Bien mélanger.
- Sortir les cercles du frigo et y déposer à l'intérieur la préparation au philadelphia. Lisser le dessus avec le dos d'une cuillère.
- Remettre 30min au frigo.
- Décercler les cheesecakes, puis déposer dessus une tranche de saumon et quelques brins de ciboulette.

Régalez vous! 😊



Si vous n'aimez pas le saumon, vous pouvez le remplacer par du thon ou du jambon mixé.



À servir avec une petite salade.



Vous pouvez utiliser du philadelphia avec une saveur différentes : ciboulette, ail et fines herbes etc...

