Ingrediënten

6 tranches de saumon fumé
300 gr de fromage frais (Philadelphia ou St Moret)
250 gr de ricotta
100 gr de biscuits apéritif (type Tuc)
80 gr de beurre
sel
poivre
aneth
ciboulette

Type de recette: **Entrée**
Nombre de parts: **5 parts**
Préparation: **25 min**
Cuisson: **0 min**
Difficulté: **facile**
Calories: **438 Kcal** (1 part)
ProPoints: **12** (1 part)
SmartPoints: **16** (1 part)

NUTRI-SCORE

A B C **D** E

Matériel

5 cercles à cheesecakes de 8 cm de diamètre (ou 1 cercle de 22 cm)

Conseils et astuces:

Un maxi cheesecake : au lieu de faire des petits cheesecakes individuels, il vous sera possible d'en faire un gros. Pour cela, munissez-vous d'un gros cercle de 22cm de diamètre.

Biscuits apéritif : ici nous avons opté pour des Tuc, mais vous pourrez choisir une autre marque et d'autres saveurs suivant vos goûts.

Informations nutritionnelles (pour 1 part):

Calories	Glucides	Lipides	Gras sat.	Protéines	Fibres	Sucre
438Kcal	17.1g	30.2g	17.7g	23.1g	1g	3.7g
22%	6%	47%	89%	46%	4%	4%

** Pourcentage des apports quotidiens (base 2000 Kcal)*

** 1 part = 191g*

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Recept

ETAPE 1

Écraser les biscuits apéritifs en poudre, et y ajouter le beurre fondu.

ETAPE 2

Disposer dans le fond des cercles posés sur du papier sulfurisé, et tasser à l'aide d'un poussoir.
Réserver au frais.

ETAPE 3

Dans un bol, mélanger le fromage frais, la ricotta, et 3 tranches de saumon fumé coupées en morceaux. Saler, poivrer, et ajouter un peu d'aneth et de ciboulette.

ETAPE 4

Disposer ce mélange dans chaque cercle, en lissant bien le dessus.
Mettre au frais minimum 6 heures.

ETAPE 5

À l'aide d'un cercle, découper des morceaux dans les tranches de saumon fumé restantes.

ETAPE 6

Poser un cercle de saumon sur un cheesecake précédemment démoulé, et saupoudrer d'aneth et de ciboulette. Et voilà, vos cheesecakes au saumon sont prêts !

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Bron

Cheesecakes salés au saumon

Par **Ptitchef_officiel**

https://www.ptitchef.com/recettes/entree/cheesecakes-sales-au-saumon-fid-1566698

Info Martine Lycke 02/12/2017

80 g	Boter smelten in de microgolf - 1 minuut
100 g	Tucjes fijn mixen en mengen met de boter

In uitsteekvorm steken - 5 gebruikt
Wel zien dat je 1 uitsteekvorm over hebt om de gerookte zalm mee uit te snijden voor de top, anders eerst gerookte zalm uitsnijden

1 pak	Gerookte zalm (gebruikt Colruyt - Every Day)

5 of 6 stukjes uitsteken voor de top

Hier was ik niet goed wakker en heb zure room gekocht ipv ricotta … in recept 250 g ricotta, echter gebruikt:

100 g	Zure room
300 g	200 g van Colruyt
	100 g van Lidl gebruikt
2 kl	Dille
1 kl	Bieslook
	Cayenne en zout

Fotos

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be