

## Cheesecakes au saumon fumé

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

*Sablés :* • 120 g de farine • 50 g de beurre mou • 1 pincée de sel • 1 càs d'aneth ciselé • 30 g de parmesan râpé • 1 càs de fromage blanc

*Crème au saumon :* • 150 g de saumon fumé • 250 g de ricotta • 100 g de fromage frais (genre St Moret) • 3 oeufs • poivre

Faire les sablés : Pétrir à la main ou au robot les ingrédients des sablés.

Rassembler la pâte en boule puis l'étaler au rouleau sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

Découper de ronds avec un emporte pièce de 8 cm de diamètre, les aplatir légèrement puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Mettre les 6 cercles sur les 6 ronds découpés.

Il vous restera un peu de pâte. Réservez-là au frais pour en faire des sablés apéritifs par exemple. Réserver les sablés au frais.

Allumer le four th6, 180°C. Préparer la crème au saumon :

Découper le saumon en petits morceaux. Le mettre dans un saladier, et y mélanger ricotta, fromage frais, oeufs, et un peu de poivre.

Verser dans les cercles sur les sablés.

Enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir. Pour démouler, passer un couteau entre les cheesecakes et les moules. Servir tièdes ou refroidis.