



Cheesecake au saumon

4 PERSONNES

45 MINUTES

€€€

Ingrédients

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| -300g saumon entier | -1/4 grenade |
| -200g philadelphia | -1 citron vert |
| -120g ricotta | -1 bouquet de coriandre |
| -80g crackers (type Tuc) | -Ciboulette fraîche |
| -1 mangue | -50g beurre mou |
| -10g gingembre | -Sel, poivre |



Préparation

1. Coupez le saumon en cubes de 1 cm et faites le mariner dans de l'huile d'olive mélangée avec du gingembre râpé et un peu de poivre moulu. Conserver dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.
2. Émiettez les crackers dans un saladier. Ajoutez le beurre fondu, le jus d'un demi-citron et le poivre. Bien mélanger et garnir le fond de vos emporte-pièces ou moules. Mettez-les dans un endroit frais.
3. Mélangez le Philadelphia et la ricotta, ajouter un peu de sel et de poivre. Remplissez les moules avec ce mélange et mettez-les au frais pendant au moins 4 heures.
4. Coupez la mangue en petits cubes et les ajouter dans un saladier avec le saumon et la marinade, les graines de grenade, la ciboulette hachée, la coriandre, le jus de citron vert, saler et poivrer au goût.
5. Sortez les cheesecakes du réfrigérateur et tapotez-les avec un couteau pour les décoller des moules. Garnissez les cheesecakes avec le tartare de saumon et servir avec une salade de jeunes pousses.

