LABEYRIE

ASTRO FOOD

CHEESECAKE BETTERAVE ET SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Saumon fumé de Norvège Labeyrie
- 100 g de crackers salés
- 1 petite betterave cuite
- 200g de ricotta
- 65g de beurre
- 2 œufs
- 1 feuille de gélatine
- 6.5 cl de crème liquide
- 25 g de sucre
- Citron vert
- Menthe

PRÉPARATION :

- Versez les crackers dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez le beurre ramolli et coupé en dés. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Répartissez cette préparation dans le fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.
- Versez la betterave coupée en dés dans le bol d'un blender. Ajoutez 130 g de ricotta et les œufs. Salez et poivrez. Mixez jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- Versez cette mousse de betterave sur le fond biscuité. Enfournez les mini cheesecakes au four pendant 30 – 35 min (four préchauffé à 160°C). Lorsque les cheesecakes sont cuits, sortez-les du four. Laissez refroidir.
- Rincez et effeuillez la menthe (gardez quelques feuilles pour la décoration) puis ciselez-la. Versez la crème dans une casserole, ajoutez la menthe et portez à frémissement. Ôtez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser pendant 1h.
- Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Filtrez la crème et faites-la chauffer de nouveau. Incorporez la gélatine et mélangez bien.
- Dans un saladier, fouettez le reste de ricotta avec le sucre, puis ajoutez un peu de jus de citron. Incorporez la crème à la menthe et mélangez bien.
- Versez la préparation sur la base biscuitée avec la mousse de betterave.
- Placez au frais toute une nuit avant de démouler.
- Déposez délicatement les tranches de saumon fumé. Pour la décoration, ajoutez des feuilles de menthe et des quartiers de citron vert.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD