

Mini-cheesecakes au Boursin

Pour 48 bouchées

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 70g de TUC
- 50g de beurre
- 250g de ricotta
- 100g de Boursin ail et fines herbes ou autre goût
- 2 œufs moyens
- Sel et poivre
- 70g de Boursin parfum au choix
- 1cs de crème fleurette
- Ciboulette ou basilic



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, une poche à douille, une douille cannelée, une plaque aluminium perforée et un moule 48 petits fours en silicone.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four th.5 (150°C).
- Dans un saladier, concasser les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu.
- Poser le moule sur la plaque perforée en aluminium pour que l'ensemble reste stable.
- Répartir le mélange dans le fond des empreintes (petits fours) en tassant légèrement avec les doigts.
- Dans un saladier, écraser la ricotta à l'aide d'une fourchette, puis ajouter le Boursin.
- Incorporer les œufs battus en omelette et assaisonner.
- Verser la préparation à cheesecake dans les empreintes à l'aide d'une petite cuillère.
- Tasser avec le dos de la cuillère et enfourner pendant 15 minutes.
- Attendre 5 minutes avant de démouler, puis réserver au frais.
- Au moment de servir, sortir du frais les mini cheesecakes pour la décoration, fouetter le Boursin avec un peu de crème fleurette et déposer une noisette de cette préparation à l'aide d'une poche à douille cannelée.
- Pour la finition, déposer des brins de ciboulette ou des petites feuilles de basilic.

Bon appétit !