Cheesecake au saumon et cancoillotte Savagnin

Association de Promotion de la Cancoillotte

Entrée

15-30 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois Savagnin

Les ingrédients

- 195 g de cancoillotte Le Francomtois Savagnin
- 100 g de crackers salés
- 160 g de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- Tranches de saumon fumé
- 40 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- Poivre
- Graines de baies roses

La préparation

Préparation de la base:

- Mixez les crackers grossièrement.
- Ajoutez le beurre fondue, l'huile d'olive et mélangez bien.
- Chemisez des cercles en inox avec une bande de Rhodoïd (chemisez plusieurs petits cercles en inox pour des minis cheesecake ou un grand cercle pour un grand cheesecake)
- Versez la préparation de crackers, tassez-le tout. Réservez au frais 30 minutes environs.

Préparation de la crème:

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Pendant ce temps, chauffez la crème et y ajouter la gélatine ramolli.
- Dans un bol, fouettez la cancoillotte Le Francomtois Savagnin, avec le poivre et la ciboulette.
- Ajoutez la crème et mélangez.
- Versez la préparation à la Cancoillotte dans les cercles (ou le cercle) en inox.
- Placez, le tout, au congélateur au moins 1h.
- Lorsque le cheesecake a pris, retirez le cercle en inox et la bande de Rhodoïd.
- Mettre au frais pendant 3 heures avant de servir.
- Au moment de servir, décorez avec le saumon fumé, de la ciboulette et quelques graines de baies roses.