



Ingrédients pour 4 cheesecakes:

- 300 g de fromage frais type St Morêt
- 300g de chèvre frais
- 40g de crackers
- 50ml d'eau gazeuse nerveuse en bulles
- 8 tranches de magret de canard fumé
- 8 abricots secs + 2 pour la décoration (*une alternative est possible avec des figues fraîches lorsque la saison sera là*)
- 1 échalote ciselée
- Ciboulette
- Poivre, pas de sel il y en a assez dans les fromages et les crackers
- quelques pignons pour la décoration ou noisettes pilées (que j'ai oublié de mettre sur la photo) 😊

Préparation:

1. Préparer une plaque avec une feuille de papier sulfurisée et 4 emportées pièces
2. Ecrasez les crackers, mélangez avec l'eau gazeuse
3. Répartissez équitablement dans les emportées pièces, tassez bien. Réservez au frais le temps de préparer le reste.
4. Mélangez les fromages, ajoutez l'échalote, la ciboulette, les abricots secs, le poivre
5. Répartissez sur les crackers, lissez, réservez au frais 2h minimum
6. Démoulez vos emportées pièces, ajoutez 1/2 abricot sec sur chaque cheesecake, 2 tranches de magret de canard ainsi que de la ciboulette pour la décoration.
7. Servez sans attendre

Belle Gaïa dégustation !!!!!

