

MINIS CHEESECAKES AU CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET CRACKERS SALÉS

Temps de préparation : 20 min.

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 200 g de chèvre frais
- 1 oeuf
- ½ jus de citron
- 100 g de tomates confites
- 60 g de biscuits crackers salés
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel/ poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 160 °C.
2. Mixez finement les crackers salés et mélangez-les avec l'huile d'olive.
3. Répartissez le mélange en tassant bien au fond des moules. Réservez.
4. Mélangez le chèvre frais, l'œuf, le jus de citron, sel et poivre.
5. Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.
6. Répartissez le mélange dans les moules.

7. Enfournez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la préparation ne tremblote plus.
8. Laissez refroidir avant de démouler.
9. Une fois démoulés, ajoutez quelques tomates confites sur le dessus de vos cheesecakes.