CHEESECAKE AUX ALGUES

Ingrédients
250 g de ricotta
250 g de fromage blanc
1 pointe de poivre
50 g de maïzena
3 œufs
5 g de nori 5 g de dulse (salade du pêcheur)
125 g de mozzarella
4 tranches de saumon fumé
50 g de parmesan râpé
50 g de chapelure

Préparation
Fouetter la ricotta avec le fromage blanc poivré
Ajouter la maïzena et les œufs un à un puis mélanger le tout avec les algues
Couper en dés le saumon et la mozzarella, y incorporer le parmesan, mélanger et verser dans le mélange précédent
Beurrer et fariner un moule de 21/22 cm de diamètre, y répartir la chapelure puis la préparation finale

Cuisson
40 minutes dans un four préchauffé à 180°
Laisser refroidir 12h

Recette proposée par Lisbeth E d'après Perrick Leroux
Ouvrage “ la cuisine aux algues “
Troc-recettes du 18 / 5 / 2017