



Toque & Tablier



Cheesecake à la crème de thon et concombre croquant

**Pour 4 personnes.
Préparation 20 min**

Bien s'organiser : Préparez ce cheesecake à la crème de thon thon et concombre croquant en avance impérativement (4h de repos suffiront). En effet, il faut le temps que la crème de thon fige.

Mon conseil chuchoté à l'oreille : pour un beau rendu, je vous conseille d'utiliser un cercle pour réaliser ce cheesecake. Et si vous réalisez ce cheesecake pour un petit nombre de convives, utilisez un petit plat de service (ou un petit cercle) afin qu'il y ait une jolie hauteur.

Ma liste de courses... Chez

Le poissonnier :

- 150 g de thon au naturel en boîte

Le primeur :

- ½ botte de ciboulette
- ½ petit concombre
- Le jus de 1 citron et demi
- Facultatif : de la salade type roquette ou mélange pour accompagner

L'épicier :

- 100 g de tuc
- 3,5 feuilles de gélatine
- Sel poivre

Le fromager :

- Au choix : soit 450g de Saint Môret ou plus léger en calories mais moins crémeux : 240 g de Saint Môret et 240 g de fromage blanc
- 60g de beurre doux fondu

1. Préparons la crème de thon : Si vous faites un mix entre fromage blanc et Saint Môret : dans une jatte, mélangez intimement au mixeur plongeur fromage blanc et

Saint Môtret. Prélevez 2 cuillères à soupe pour les mettre dans une casserole et faites les chauffer. Ajoutez alors les feuilles de gélatine et laissez-les fondre doucement à couvert. Mélangez intimement pour que la gélatine se répartisse bien et renversez le tout dans la jatte. Mélangez bien. Ajoutez le thon émietté, le jus des citrons. La ciboulette ciselée, salez et poivrez. Goutez, rectifiez si besoin et réservez.

2. Préparons le biscuit : émiettez rapidement les tuc et mixez-les afin qu'ils soient réduits en fine poudre. Dans une jatte, mélangez les tucs et le beurre fondu.
3. Etalez ce biscuit dans votre plat de service en tassant bien. Versez dessus la crème de thon au citron et ciboulette.
4. Lavez le concombre, tranchez très finement quelques rondelles que vous poserez sur la crème de thon en les superposant légèrement et laissez prendre au moins 4 h au frais. Envoyez très frais avec une petite salade ou seul !

Au secours ! La gélatine ne s'incorpore pas correctement ? Pas de panique, utilisez un mixeur plongeant pour rectifier la chose...