

MINI-CHEESECAKES EXPRESS À L'ORIGAN

 **Temps de préparation : 40 min**
Passage au froid : 2 h

 **Niveau de difficulté : moyen**



Ingrédients

Pour 8 à 9 mini-cheesecakes :

pour la base des cheesecakes :

- 100 g de biscuits apéritifs
- 70 g de beurre fondu

pour le fromage fouetté à l'origan :

- 200 g de fromage de chèvre frais
- 20 g d'origan (feuilles et/ou fleurs)
- du poivre

Préparation

1ère étape : préparer la base des cheesecakes

Écraser les biscuits apéritifs pour obtenir une sorte de poudre. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Former la base des mini-cheesecakes en tassant le mélange obtenu dans des emporte-pièces sur une plaque ou un plateau. Placer au réfrigérateur 1 à 2 h pour que la base des biscuits fige.

2ème étape : préparer le fromage à l'origan

Détendre le fromage de chèvre frais à l'aide d'un fouet. Y ajouter les feuilles et/ou fleurs d'origan finement hachées ainsi que le poivre et fouetter vigoureusement.

3ème étape : dresser les mini-cheesecakes
Juste avant le repas, dresser le fromage à l'origan sur chaque base des mini-cheesecakes à l'aide d'une poche pâtissière munie d'une douille ou en formant une quenelle à l'aide de 2 cuillères. Décorer de jolies fleurs et/ou feuilles d'origan.

Vous pouvez également ajouter de fines tranches de figues ou une mûre sur chaque mini-cheesecake.

Ces mini-cheesecakes sont un amuse-bouche à la fois délicieux et consistant.

Parfaites pour un apéritif raffiné ou une entrée légère, ces bouchées fondent en bouche et révèlent alors toute la richesse aromatique de l'origan.

Elles apportent une touche d'élégance naturelle et sauvage à votre table, le tout avec une recette très simple à réaliser.

Bon appétit !