

Préparation : 15 min	Cuisson : 20 min	Repos au frais : 4h
----------------------	------------------	---------------------

Pour 20 bouchées, il vous faudra :

- 100 g de crackers
- 70 g de beurre
- 150 de philadelphia
- 150 g de fromage frais ciboulette et fines herbes
- 2 œufs
- 4 tranches de saumon fumé
- un peu de ciboulette pour la déco
- poivre



Mixer les crackers. Faire fondre le beurre et le mélanger aux crackers mixés.

Répartir cette préparation dans le fond des mini moules à muffins et bien tasser avec une cuillère.

Préchauffer le four sur 180°C.

Dans un saladier, mélanger au fouet le philadelphia, le fromage aux fines herbes, les œufs, et un peu de poivre. Verser dans les moules à mini-muffins.

Enfourner pour 10 minutes. Baisser la température du four jusqu'à 100°C et poursuivre la cuisson 10 minutes. Éteindre le four et laisser reposer les mini cheesecakes porte fermée pendant 30 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au frais au moins 4 heures.

Démouler délicatement (la partie inférieure est un peu friable) et poser les bouchées sur un plat de service.

Décorer avec du saumon fumé (découpé à l'emporte pièce si vous le souhaitez) et un peu de ciboulette ciselée.