Cheesecake avec saucisses aux crevettes

Team Kochkunst Biel-Seeland

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Karl Reinhold
Lukas Schär
Werner Kohler
Stefanie Jenny

INGRÉDIENTS

Farce aux crevettes
60g Crevettes
10g tresse
25g Crème
25g blanc d'œuf
Sel
Mariner une heure et mixer

Cheesecake
70g Mascarpone
30g oeuf
Sel, poivre
Mélanger avec un fouet

Chutney à la mangue
½ Mangue, en jardinière
30g sucre
50g vinaigre de pomme
20g sauce Sweet-chili

PRÉPARATION

Recette pour 12 tartelettes

- Prendre 4 feuilles de la pâte à bricks, découper à l'emporte-pièce et les mettre dans les formes préalablement graissées. Y repartir la farce aux crevettes. Faire sauter brièvement 3 crevettes, les couper en morceaux et les déposer sur la farce. Couvrir avec l'appareil à cheesecake et cuire au four 10 minutes à 180^{C}
- Faire caraméliser le sucre, déglacer avec du vinaigre.
  Ajouter la mangue, laisser cuire, assaisonner avec la sauce Sweet-Chili
- Faire sauter 6 saucisses aux crevettes, les tailler de biais et les poser debout dans l'assiette.
- Y repartir le chutney à la mangue.
- Servir avec brochettes de tranches de pulpe et saucisses

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Cheesecake avec saucisses aux crevettes

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE