

# 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 répartir 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 répartir 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

