

cuisiner.



RECETTE

## CHEESECAKE AU SAUMON

Pour 4 personnes

**POUR LE CROUSTILLANT :**  
60 g de crackers nature salés,  
+ épices (facultatif),  
50 g de beurre demi-sel.

**POUR L'APPAREIL**

**À CHEESECAKE :**  
240 g de fromage  
type "Philadelphia",  
200 g de Ricotta,  
160 g de saumon fumé,  
le jus d'un demi-citron,  
poivre, sel, ciboulette, aneth,  
baies roses.

**1** - Mixez les crackers en poudre. Ajoutez des épices si vous le souhaitez (curry, quatre-épices, épices indiennes...).

**2** - Faites fondre le beurre.

**3** - Mélangez les crackers mixés au beurre fondu.

**4** - Disposez le mélange dans des emporte-pièces graissés et attendez que le mélange soit dur.

**5** - Dans un saladier, mettez le fromage type "Philadelphia", la Ricotta, les deux jus de citron. Ajoutez ensuite le saumon fumé coupé en dés, ainsi que l'aneth et la ciboulette. Salez et poivrez.

**6** - Mettez en poche le mélange et disposez-le dans les emporte-pièces.

**7** - Pour finir, décorez d'une tranche de saumon fumé, de baies roses et d'aneth.

Bonne dégustation !

La P'tite Souris

36, rue du Port

02 97 47 15 90



RÉGIS ET ANNE-SOPHIE  
GUILLOU

### LA P'TITE SOURIS

La P'tite Souris a ouvert ses portes il y a huit ans sur le port. Régis est en cuisine et Anne-Sophie, de son côté, règne en maîtresse sur la salle et ses 60 couverts. Ils ne sont pas seuls. Sept salariés les assistent dans leur travail pour assurer le service, midi et soir, du lundi au samedi, dans une ambiance cosy. C'est la troisième affaire du couple, qui a tenu auparavant un restaurant à Carnac et à Cap Ferret en Gironde. La P'tite Souris propose une cuisine traditionnelle où le poisson domine, que Régis cuisine à la plancha, avec une tendresse affirmée pour la dorade royale. Le restaurant privilégie des produits locaux et de saison.