


# Cheesecakes individuels aux herbes

Pour encore plus de gourmandise avec les Bretzels aux 4 Graines !

environ 6 personnes

   Débutant

 up to 25 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

- 1 sachet de Bretzels aux 4 Graines
- 60 gr. de beurre
- 2 citrons verts
- 150 gr. de cream-cheese
- 100 gr. de fromage frais
- 2 feuilles de gélatine
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 branche de menthe
- 1 bouquet de persil

## 1 La préparation:

Déposez les bretzels aux graines concassés dans la cuve d'un mixeur avec le beurre et mixez le tout.

Placez un film alimentaire dans 6 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre. Déposez les biscuits mixés et tassez bien la surface avec vos doigts. Placez au frais.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélangez dans un saladier le Cream Cheese et le fromage frais.

Ajoutez le jus des citrons et 4 cuillères à soupe de menthe et persil mélangés. Salez et poivrez.

Faites chauffer dans une petite casserole 3 cuillères à soupe de crème liquide et faites-y fondre la gélatine. Versez-la dans le saladier avec les fromages frais.

Montez la crème restante en crème fouettée bien ferme et ajoutez-la au saladier délicatement. Goûtez et rectifiez si nécessaire la dose de sel.

Versez la crème dans les moules et placez au congélateur pendant 1 heure.



**Dr. Oetker France**

② Le service:

Lorsque les cheesecakes sont congelés, démoulez-les et placez-les au frais pour les faire décongeler complètement.  
Au moment du service, ajoutez un Bretzel aux 4 Graines par-dessus.  
Servez avec de la salade.

