**Mini cheesecake au chorizo**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/mini-cheesecakes-au-chorizo-p1030609-r-copy.jpg) **Pour 15 Mini cheesecakes**

**- 50 g de** [**crackers**](https://recettes.de/crackers)  
**- 80 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo)  
**- 25 g de beurre fondu**  
**- 75 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia)  
**- 75 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/chorizo)  
**- 1 œuf**  
**- 1 càs de farine**  
**- ciboulette**

**Empreintes à mini muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer finement les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu.  
Répartir la pâte dans les empreintes en tassant bien. Mettre au frais.  
Retirer la peau du chorizo, le couper en dés puis le mixer.  
Ajouter le Philadelphia, la ricotta, l'œuf et quelques brins de ciboulette.  
Mixer finement puis ajouter la farine et mélanger.  
Répartir cette crème dans les empreintes!.  
Enfourner **à 180°C** pendant 10 minutes.  
Baisser la température **à 100°C** et laisser cuire 10 minutes.  
Éteindre le four et laisser les cheesecakes à l'intérieur pendant encore 20 minutes.  
Laisser refroidir puis réfrigérer pendant au moins 4 heures avant de démouler.  
Les miens sont partis directement au congélateur (1).