



Cheesecake aux fruits rouges sans cuisson

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

15 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 250g d'éclats de galettes St Michel
- 150g de beurre demi-sel
- 400g de fruits rouges au choix
- 300g de fromage Philadelphia
- 500g de crème liquide UHT 35%
- 40g de sucre en poudre
- 1 citron jaune

LA RECETTE

- Mélanger les éclats de galettes St Michel avec le beurre pommade.
- Répartir ce mélange au fond de cercles individuels et faire prendre au froid.
- Zester le citron jaune sur la crème, ajouter le sucre et monter au batteur mélangeur.
- Ajouter le fromage Philadelphia et rectifier si besoin le goût avec un peu de jus de citron.
- Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

- Déposer les fruits rouges sur le bord des cercles.
- Masquer avec la crème à cheese cake et lisser à la spatule.
- Laisser prendre au froid 2 h, démouler et décorer de quelques fruits rouges et d'une pincée d'éclats de galettes St Michel.