**Cheese cake (sans cuisson)**http://images.marmitoncdn.org/Skins/common/images/shim.gif

[](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_cheese-cake-sans-cuisson_43869.aspx)

[http://images.marmitoncdn.org/recipephotos/multiphoto/0d/0dfc1fbe-0ffb-420d-bb85-2eae9376d08b_tn-60x60.jpg](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_cheese-cake-sans-cuisson_43869.aspx?RecipeMultiPhotoId=0dfc1fbe-0ffb-420d-bb85-2eae9376d08b)[http://images.marmitoncdn.org/recipephotos/multiphoto/25/253f118a-d526-47b6-9402-baef78e221e9_tn-60x60.jpg](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_cheese-cake-sans-cuisson_43869.aspx?RecipeMultiPhotoId=253f118a-d526-47b6-9402-baef78e221e9)[http://images.marmitoncdn.org/recipephotos/multiphoto/6e/6e31f0d3-b991-4981-af41-06da35f27c0f_tn-60x60.jpg](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_cheese-cake-sans-cuisson_43869.aspx?RecipeMultiPhotoId=6e31f0d3-b991-4981-af41-06da35f27c0f)

|  |
| --- |
|  |
|  |

**Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 0 minutes**

**Ingrédients (pour 10 personnes) :**

Pour le fond :  
- 250 g de biscuits au choix (type Petits [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx))  
- 100g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx)   
  
Pour la crème :  
- 600 g de [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) frais (type Philadelphia)  
- 300 g de yaourt nature  
- 3 cuillères à café de jus de citron  
- 110 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- 1 sachet de gélatine en poudre

**Préparation de la recette :**

Prévoir 1 moule démontable de 20 cm de diamètre (vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie chemisé de papier sulfurisé).  
  
Faire fondre le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) au micro-ondes, et réduire les biscuits en miettes.   
  
Mélanger les deux dans un saladier, et ajouter de la [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx).   
  
Foncer le moule, et mettre au frigo.  
  
Mélanger le [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) frais, avec le jus de citron et le yaourt, avec énergie pour bien lisser.   
  
Dans une casserole, mélanger ensemble : gélatine, [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), 150 ml d'eau. Faire bouillir.   
  
Une fois que c'est bien épais, après 1 à 2 min, mélanger gélatine et crème.   
  
Sortir le fond du frigo, et y verser la crème. Remettre au frigo, au moins 3 h.

**Remarques :  
Ce cheese cake est délicieux, s'il est bien ferme après 24 h de réfrigération.   
Il se conserve environ 5 jours.**

**Accompagnez-le de coulis, il est très peu sucré!**

**Vous pouvez le décorer de fruits.**