**Cheese cake (sans cuisson)**





|  |
| --- |
|  |
|   |

 **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.**