



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Maximise : Vite, beau et bon !*



## Cheese-cake spéculoos, limoncello et fruits rouges (sans cuisson)



### INGREDIENTS : 4 personnes

200 g de Philadelphia  
200 g de fromage blanc  
200 g de crème entière  
125 g de sucre  
3 feuilles de gélatine  
1 citron vert  
3 càs de Limoncello  
50 g de beurre fondu  
200 gr de spéculoos  
Framboises, myrtilles  
Coulis de framboises

### PREPARATION :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Mixer les biscuits et ajouter le beurre fondu. Le répartir au fond des cercles préalablement chemisés avec du papier sulfurisé ou du rhodoïd. Mettre au réfrigérateur.

Battre la crème en Chantilly.  
Mélanger au fouet le Philadelphia et le fromage blanc.

Presser le citron et faire chauffer le jus avec le sucre et le limoncello. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Laisser tiédir un peu et l'ajouter au mélange des fromages.

Incorporer la chantilly au fromage.

Verser le mélange dans les cercles.

Laisser refroidir quelques heures.  
Décorer avec des framboises et des myrtilles et un peu de coulis de framboises.

## Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>