



Les Délices de Mimmi

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



Mini cheese-cakes spéculoos et fruits rouges (sans cuisson)

Voici un des mini-desserts que j'avais servi lors du réveillon de Noël. C'est une recette que je vous ai déjà donné en version individuelle. Si la recette de base est la même, le procédé est légèrement différent pour la version mini. C'est une recette qui est toujours très appréciée lorsque je la fais.



INGREDIENTS : 6 personnes

100 g de Philadelphia
100 g de fromage blanc (40%)
100 g de crème entière
65 g de sucre
1,5 feuille de gélatine
1/2 citron vert
3 càs de Limoncello
30 g de beurre fondu
100 gr de spéculoos
Framboises, myrtilles

PREPARATION :

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

Mixer les biscuits et ajouter le beurre fondu. Le répartir au fond de moules à mini muffins en silicone. Bien tasser. Mettre au réfrigérateur.

Battre la crème en Chantilly.

Mélanger au fouet le Philadelphia et le fromage blanc.

Presser le demi-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.

Les Délices de Mimmi

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



Les Délices de Mimm

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



Verser le mélange dans les moules. Pour avoir une surface bien plane, la meilleure solution est de placer le moule sur une plaque de cuisson et de la taper plusieurs fois sur la table. La surface va ainsi bien s'égaliser.

Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur puis au moins une heure au congélateur. Il suffira alors de démouler aisément les mini cheese-cakes. Décorer avec des framboises et des myrtilles et éventuellement un peu de coulis de framboises.