

# Fiche recette

## CHEESECAKE SANS CUISSON AUX AGRUMES



Concocté par le  
Chef Jean-François BURY

### Ingrédients

- ◆ 50 g purée d'Amandes
- ◆ 90 g Spéculoos
- ◆ 20 g de jus de citron vert + zestes
- ◆ 150 g fromage blanc 0%
- ◆ 250 g Philadelphia
- ◆ 125 g crème liquide 30%
- ◆ 30 g miel
- ◆ 1 pomelo chinois



**8 personnes**



**15 min de préparation  
et 8h au frigo**

### Préparation

- 1) Emietter les biscuits Spéculoos et mélanger les à la purée d'amandes.
  - 2) Remplir le fond de la verrine et réserver au frais.
  - 3) Dans un saladier monter la crème 30% bien ferme.
  - 4) Dans un autre saladier, mélanger fromage blanc et le Philadelphia au fouet.
  - 5) Puis ajouter le miel, le jus de citron le citron et les zestes.
  - 6) Battre au fouet jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse.
  - 7) Incorporer délicatement la crème montée à l'aide d'une maryse.
  - 8) Verser dans les verrines et laisser prendre 8 heures minimum au frigo.
- Pour finir, ajouter sur le dessus les petits morceaux émiettés de pomelo chinois.

**Dégustez !**

