

# Les Gourmandises de Titenoon



♥ CHEESECAKE

## CHEESECAKE SANS CUISSON ET SANS GÉLATINE DE JAMIE OLIVER

3 SEPTEMBRE 2012

By Titenoon

*Je cherche depuis longtemps une recette de cheesecake sans cuisson... Je suis fan de mes recettes (oui oui je me lance des fleurs, mais je suis sûre que vous les aimez aussi avouez ahahahah), mais en été, une heure de cuisson pour un gâteau c'est pas top génialissime !*

*Ce qu'il y a de bien aussi avec un cheesecake sans cuisson, c'est qu'on peut le faire dans n'importe quel contenant, comme il ne va pas au four on a libre choix !*

*Sur mes photos vous trouverez donc la version classique gâteau, mais vous pouvez faire des petites verrines dans des verres ou même dans des contenants en plastique, pas grave ça ne va pas au four !*

*Par contre un conseil si vous utilisez des contenants en plastiques plutôt fragile : ne pas tasser le biscuit, l'émietter seulement au fond de la verrine en plastique !*

*Alors personnellement j'avoue préférer en terme de goût le cheesecake avec cuisson, mais franchement celui-ci est super bon, pas de cuisson pas de gélatine, foncez !*

*Cette recette est tout droit sortie du merveilleux livre de Jamie Oliver Tout le Monde peut cuisiner ♥, je n'ai pas copié collé bêtement la recette je vous y est mis toutes mes astuces et façon de faire... comme d'hab ^^*





### **Matériel :**

Un moule à manqué amovible d'environ 23 cm (ou des verrines)

Un batteur (chantilly dans la recette!)

### **Conseils :**

Déposez 10/15 minutes avant de l'utiliser la crème entière au congélateur avec le saladier et le fouet de votre batteur, si votre congélateur est trop petit, au frigo !

Sortez un peu à l'avance votre fromage frais.

### **Timing:**

Temps de préparation : 30 minutes environ

Temps de cuisson : PAS DE CUISSON yeah !

Temps de repos au frigo : minimum 4 heures, idéalement une nuit au frigo

### **Ingrédients :**

Pour la croûte

150 g de beurre coupés en petits dés

200 g de spéculos (ou petit beurre ou Digestives biscuits au choix)

100 g de flocons d'avoine

Pour la crème :

1 gousse de vanille ou bien une CàC d'essence de vanille

600 g de Philadelphia (ou St Moret)

150 g de sucre en poudre

1 beau citron (ou une orange) non traité

30 cl de crème fleurette entière (la bouteille qui fait 33 cl convient parfaitement, tout mettre, mais il est très important qu'elle soit ENTIERE ! Pas de crème allégée ! Non non pas de régime pour cette recette sinon elle sera ratée)

### **Accompagnement :**

500 g de Framboises écrasée mélangées à 150 g de sucre (Recette de Jamie Oliver)

OU Du coulis de fruit rouge ou de framboise (écraser des framboises au mixeur, les passer au chinois avant de rajouter du sucre glace à votre convenance)

OU du lemon curd (crème citron dans la recette du cheesecake double citron)

*Dans un premier temps préparer la croûte :*

Beurrez ou tapissez votre moule de papier sulfurisé (pas de préparation nécessaire pour les verrines)

Réduisez les biscuits en fines miettes (soit en les enveloppant dans un torchon et en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie, soit en les cassant avec un mortier, ou dernière et meilleure solution ... un passage dans le robot!)

Dans une casserole, faites revenir à feu doux les flocons d'avoine, remuez régulièrement avec une cuillère en bois, dès que vous commencez à sentir une petite odeur de flocon d'avoine (environ 5 petites minutes), ajoutez le beurre coupé en petits cubes et les biscuits, laissez sur le feu en remuant régulièrement jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et que tout ce mélange semble homogène.

Ôtez du feu, si vous utilisez des verrines en plastiques, laissez refroidir les biscuits avant de les remplir, si vous utilisez un moule, vous pouvez disposer de suite le mélange de biscuit.

Pressez légèrement la croûte de biscuit afin d'obtenir une surface bien plate. Réservez au frigo.

*La crème :*

Zestez finement le citron et pressez le jus. Réservez.

Déposez le fromage dans un gros saladier.

Si vous utilisez la gousse de vanille, la fendre en 2 et récupérer les graines à l'aide d'un couteau pointu, sinon ajoutez votre essence de vanille.

Ajoutez le zest et le jus de citron ainsi que le sucre, bien mélanger (au batteur c'est beaucoup plus

simple mais vous en aurez aussi besoin pour la chantilly attention)

Sortez la crème entière, le saladier et les fouets du batteur du frigo ou congélateur, videz la petite bouteille de crème dans le saladier et fouettez votre crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly, cela n'est normalement pas très long, si vous avez utilisé la bonne crème et que vous battez suffisamment fort en 4 minutes vous devriez avoir une jolie chantilly, elle est prête quand elle forme des petits pics.

Mélangez en 2 fois la chantilly avec la crème au philadelphia, en prenant soin de ne pas trop casser la chantilly. La première fois vous pouvez mélanger normalement pour lier la crème mais la seconde fois allez y plus doucement afin d'obtenir une belle crème aérée et compacte (sisi ^^)

Déposez cette crème sur votre croûte, bien lisser la surface, placer le cheesecake au frigo pour minimum 4 heures! Le mieux est une nuit complète.

Au moment de servir, n'oubliez pas le lemon curd ou le coulis de fruit rouge!



Ici la version de mon papa ^^



[« Article précédent](#)

[Article suivant »](#)

[Retour à l'accueil](#)

## PARTAGER CET ARTICLE

Enregistrer 14K+ 

S'inscrire à la newsletter

**VOUS AIMEREZ AUSSI :**



**Comme un cheesecake, en plus léger (et sans cuisson)**



**Brownie Cheesecake et sa Sauce Caramel**



**CheeseCake Beurre de Cacahuète Chocolat**



## Cheesecake Double Citron

### À PROPOS



Maman Gourmande & Blogueuse depuis 2008

Voir le profil de Titenoon sur le portail Overblog

### COMMENTER CET ARTICLE

Anonyme [Changer d'utilisateur](#)

[Confidentialité - Conditions](#)

**Axelle**

27/06/2019 10:54

Répondre

Bonjour, pensez-vous qu'on puisse faire un étage de framboises entre la base biscuits et la crème sans que ça n'altère la tenue du gâteau? merci



**Titenoon**

30/06/2019 22:03

Bonjour, Désolée de ne vous répondre que maintenant je n'ai pas eu de notification de votre question. La couche de fraise devra être soit fine, soit avec de l'aga agar afin que cela tienne correctement

**soraya**

30/05/2019 20:54

Répondre

J'ai suivi la recette à la lettre et il était très bon néanmoins je n'ai pas apprécié le goût des flocons d'avoine. Du coup prochaine fois je ne mettrais que du biscuit et du beurre en base  
MERC!



**Titenoon**

31/05/2019 12:16

Merci pour votre retour, oui l'avoine légèrement grillé apporte un petit goût qui peut ne pas plaire :)

**Virginie Leroy**

02/02/2019 22:15

Répondre

Je n'avais que de la crème légère fluide. J'ai voulu essayer quand même mais la crème n'a pas monté. Pouvez-vous me dire pourquoi?



**Titenoon**

04/02/2019 15:36

Car la crème légère est moins grasse, et elle ne monte pas. On ne peut malheureusement pas faire de chantilly avec une crème légère, seulement avec une crème entière. Le gras s'émulsionne et tient.

**Valentin**

10/12/2018 08:06

Répondre

Bonjour merci super recette!  
Combien de temps peut-on le conserver au frigo?

Avez vous essayé avec des oreos?



**Titenoon**

10/12/2018 16:56

Non toujours pas testé avec les Oreos !

Il n'es jamais resté plus de 3 jours dans le frigo, il est vite dévoré :) Mais il se conserve bien

**Claire**

01/11/2018 01:47

Répondre

Il est parfait !!! Facile à faire, j'ai suivi la recette à la lettre (même les 4 minutes pour la chantilly), et je suis enchantée du résultat, c'est comme ça que je l'aime (les versions cuites me plaisent moins). J'ai simplement diminué le sucre (90 gr) et c'était totalement à mon goût ! Merci !



**Titenoon**

01/11/2018 07:53

Merci pour ce retour, contente qu'il vois ait plu !

Charger plus de commentaires

## NEWSLETTER

Saisissez votre email ici

S'abonner

## LES GOURMANDISES DE TITENOON



Venez découvrir mon chemin vers une alimentation exclusivement gourmande, végétale et sans cruauté. Maman & Blogueuse depuis 2008, je vous propose des recettes faciles et accessibles, composées d'ingrédients simples et facilement trouvables. Je partage ici des recettes de tous horizons, d'anciennes recettes "omnivores", des recettes végétariennes, mais aussi, depuis 2016 des recettes exclusivement Véganes. Je Véganise ta vie en Douceurs ♥  
Voir le profil de Titenoon sur le portail Overblog

## VOUS AIMEREZ AUSSI :

COMME UN CHEESECAKE, EN PLUS LÉGER (ET SANS CUISSON)



Alors oui voilà, j'ai osé, j'ai tenté, alléger un peu le cheesecake. Pour qu'en période "après les fêtes et le gavage", on puisse quand même se faire un petit plaisir à moitié prix caloriquement parlant. Alors je me suis cassée la tête, j'ai écumé les...



## BROWNIE CHEESECAKE ET SA SAUCE CARAMEL





Où le dessert indécent de ma saison ^^ J'ai beaucoup entendu parlé des brownies/cheesecakes, la plupart des recettes trouvées sur le net étaient avec du cheesecake cuit. Mais moi j'avais envie d'un cheesecake sans cuisson, et sans gélatine, alors je me...



## CHEESECAKE BEURRE DE CACAHUÈTE CHOCOLAT





Cette bombe calorique n'est pas de moi pour une fois... Mais de la belle Nigella. Je ne vous cacherais pas que de faire ce gâteau et en plus de le manger est un vrai suicide... Prévoyez ce gâteau lorsque vous êtes nombreux, et après un repas moyennement...



Les Gourmandises de Titenoon - Hébergé par Overblog

[Voir le profil de Titenoon sur le portail Overblog](#) — [Top articles](#) — [Contact](#) — [Signaler un abus](#) — [C.G.U.](#) — [Cookies et données personnelles](#)