

## Cheesecake au chocolat blanc et mûres

### Ingrédients :

(Pour 4 personnes)

60 grammes de spéculoos  
20 grammes de beurre  
200 grammes de fromage Philadelphia ou de St Moret  
2 petits suisses (2x 60 grammes)  
1 oeuf  
30 grammes de chocolat blancs en petits cubes  
20 grammes de sucre  
1/2 gousse de vanille  
200 grammes de mûres congelées + 4 mûres  
50 grammes de sucre

### Préparation :

- Ecraser les spéculoos et les mélanger avec le beurre fondu.
  - Mettre une bande de papier sulfurisé à l'intérieur de 4 petits cercles de 5 ou 6 cm de diamètre (pour démouler aisément)
- Mettre le mélange spéculoos-beurre dedans et tasser. Mettre au frais.
- Battre le fromage blanc, les petits suisses avec le sucre et l'oeuf.
- Ajouter la vanille grattée, puis les morceaux de chocolat blanc.
  - Verser cette préparation dans les moules.
  - Enfoncez une mûre dans chaque mini cheese-cake.
- Cuire 30 minutes dans le four préchauffé à 110 degrés, éteindre le four et laisser encore 30 minutes.
  - Sortir du four et laisser refroidir
  - Mettre au frigo pour quelques heures (le mieux étant de les préparer la veille)
- Mettre les 200 grammes de mûres et les 50 grammes de sucre dans une petite casserole
- Cuire 10 minutes, mixer, passer au tamis et laisser refroidir
  - Sortir les cheesecakes 30 minutes avant la dégustation
  - Servir les cheesecake avec le coulis de mûres

