

Cheesecake à la myrtille

Ingredients
Biscuit
80g de beurre
160g de petits beurre
Créme myrtille
4g de gélatine
150g de purée de myrtilles
150g de crème liquide entière
300g de philadelphia
40g de sucre glace
Compotée de myrtiles
200g de myrtilles
1,5g de gélatine
40g de sucre

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Verser dans le cercle et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Crème myrtille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de myrtilles

Hors du feu, ajouter la glatine essorer

Incorporer le philadelphia, bien mlanger et mettre de ct

Fouetter la crme et la sucre glace jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter la crme monte la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une spatule

Verser la prparation sur le biscuit

Mettre soit au conglateur 1h30 soit au frais 4h

Compotée de myrtilles

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble les myrtilles et le sucre, feu moyen, jusqu' obtention d'une belle compote

Hors du feu ajouter la glatine essore

Laisser tidir puis verser sur la crme de myrtilles

Mettre 30 minutes au conglateur ou 1h30 au frais