



Cheesecake à la myrtille

Ingredients

Biscuit

80g de beurre

160g de petits biscuits

Crème myrtille

4g de gélatine

150g de purée de myrtilles

150g de crème liquide entière

300g de philadelphia

40g de sucre glace

Compotée de myrtilles

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 congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Verser dans le cercle et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Crème myrtille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de myrtilles

Hors du feu, ajouter la gélatine essorer

Incorporer le philadelphia, bien mélanger et mettre de côté

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une spatule

Verser la préparation sur le biscuit

Mettre soit au congélateur 1h30 soit au frais 4h

Compotée de myrtilles

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser tiédir puis verser sur la crème de myrtilles

Mettre 30 minutes au congélateur ou 1h30 au frais
