



## Mon cheesecake aux myrtilles

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Pas de cuisson. Frais : 2h.

### Ingrédients

Palets bretons : 8  
Beurre mou : 30 g  
Mascarpone : 250 g  
Sucre de pommes / sucre en poudre : 60 g  
Citron bio : 1  
Crème fleurette : 150 g  
Myrtilles : 200 g

*Flours de bleuet bio pour le décor*

### Matériel

quatre cercles à entremets de 8 cm  
une jatte  
un fouet / un batteur sur socle  
une balance ménagère  
un ensemble pilon + mortier  
un zesteur  
un presse-agrumes



### Réalisation

1. Placer au congélateur le bol, le fouet et la crème fleurette pour environ 20 minutes.
2. Dans le mortier, réduire les palets bretons en poudre à mélanger avec le beurre mou pour obtenir une pâte sablée rapide.
3. Sur une plaque graissée, déposer et graisser les 4 cercles à entremets. Déposer un peu de pâte sablée, et la fonder le plus finement et régulièrement possible, avec un pousoir dans l'idéal. Placer au frais.
4. Dans la jatte, mélanger le mascarpone avec le sucre de pommes jusqu'à obtenir une crème régulière. Ajouter le zeste râpé et le jus du citron bio.
5. Sortir les ustensiles et la crème du congélateur, et monter immédiatement en chantilly.  
*(le très grand froid de la crème, mais aussi du fouet et du bol du batteur vont faire monter la chantilly très rapidement !)*
6. Mélanger doucement la chantilly avec le mascarpone sucré et citronné.
7. Déposer sur les bases de pâte sablée une couche de myrtilles fraîches bien serrées, et verser de la crème au mascarpone dans chaque cercle en tassant bien, puis araser à la spatule ou au couteau.
8. Placer au frais pour au moins 2 heures avant de démouler avec le pousoir et de décorer avec quelques myrtilles supplémentaires, et éventuellement des fleurs de bleuet bio.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)