

Cheesecake aux myrtilles

Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Haut : mini
Bas : maxi 20 min puis mini
Inversion : 20 min
Attente : 5 min

Ingrédients :

Pour 10 à 12 personnes
Utilisez la **grande cocotte*** + le plat à tarte en porcelaine

Base biscuits :

- 50 g de spéculoos
- 150 g de biscuits type "Petit Beurre"
- 100 g d'huile de coco
- 1 feuille de papier cuisson

Appareil "cheese" :

- 400 g de fromage blanc
- 200 g de mascarpone
- 1 œuf
- 5 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 10 g de fécule de maïs
- 1,5 citron zesté
- 25 g de jus de citron (ajustez en fonction de vos goûts)
- 300 g de myrtilles fraîches

- 6 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte

*Option cocotte de base :

Dans la cocotte de base et son plat à tarte, vous réalisez un cheesecake pour 6 à 8 personnes en réduisant les ingrédients d'un tiers. Cuisson : 25 min



Recette adaptable au Vitalité 4000 : voir sommaire

Préparation :

- Réalisation du biscuit :**
Réduisez en poudre les biscuits et mélangez-les avec l'huile de coco. Mettez du papier cuisson au fond du plat à tarte en porcelaine. Avec le dos d'une cuillère répartissez le mélange biscuits/huile de coco. Mettez le plat au frais le temps de préparer le reste de la recette.
- Réalisation de l'appareil "cheese" :**
Mélangez le mascarpone, le fromage blanc, l'œuf, la fécule, le sirop d'agave, les zestes et le jus de citron. Versez cette préparation sur le biscuit. Ajoutez l'eau au fond de la cocotte puis le plat, fermez et mettez en cuisson. Après cuisson, réservez au frais au moins 6h avant dégustation.
- 3** Au moment du dressage ajoutez des myrtilles entières ou écrasées en purée sur le gâteau et dégustez bien frais.

Variante : vous pouvez ajuster la quantité de citron en fonction de vos goûts et varier les proportions de "Petit Beurre" et spéculoos.

Atouts nutrition : les myrtilles, source de vitamine C, sont un des fruits les plus riches en antioxydants. Grâce à elles, vous préviendrez plusieurs maladies liées au vieillissement cellulaire.