

— MINIS CHEESECAKES —

aux myrtilles

- 300 gr de Philadelphia
 - 20 gr de crème fraîche épaisse
 - 80 gr de sucre
 - 1 oeuf + 1 jaune
 - 3 gr de Maïzena
 - 125 gr Myrtilles ou une barquette
-
- 175 gr de Spéculoos
 - 50 gr de beurre demi-sel
 - 6 cercles en métal 6 cm de diamètre

A FAIRE LA VEILLE

Passez au mixeur les spéculoos pour les réduire en miettes.

Dans un bol mélangez le beurre fondu avec les miettes de spéculoos.

Sur une plaque sulfurisée, placez les cercles puis les garnir du mélange précédent pour avoir un fond d'environ 1 cm.

Placez au frais.

Dans une casserole avec 2 CS d'eau et 2CS de sucre faites cuire les Myrtilles.

A l'aide d'un chinois ou petite passoire récupérez le coulis de myrtille et laissez refroidir.

Disposez une cuillère à café de pulpe de myrtille au centre de chaque cercle.

Dans un bol travaillez le philadelphia pour l'assouplir,

Ajoutez la crème, mélangez, puis le sucre et la maïzena.

Mélangez les oeufs et ajoutez les à la préparation en mélangeant au fouet.

Ajoutez enfin le coulis refroidit.

Placez le mélange dans une poche à douille,

et remplir les cercles aux 3/4.

Laissez cuire 20- 25 min dans un four préchauffé à 100°C

Les cheesecakes doivent être tremblotants au milieu,

Laissez refroidir puis placez au congélateur jusqu'au lendemain.

Placez au frigo 20 min avant dégustation

MAMIE BOUDE

