

## Cheesecake aux myrtilles sauvages



- 150g de sablés bretons
- 50g de beurre doux
- 250g de ricotta
- 50g de mascarpone
- 300g de cream cheese (type Philadelphia)
- 75g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 300g de myrtilles sauvages
- 50g de sucre roux
- 2 feuilles de gélatine

Ces proportions sont pour un moule rond de 18cm de diamètre, si vous voulez un plus gros cheesecake, doublez les proportions.

Commencez par mixer les biscuits jusqu'à obtenir une poudre fine et sans morceaux.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Faites fondre le beurre à feu doux (il ne doit pas colorer) et ajoutez-le dans le mixer avec les biscuits. Mixez à nouveau.

Tapissez votre moule de papier cuisson, puis étalez les biscuits au fond du moule. Pressez à l'aide d'une cuillère pour obtenir un fond de tarte régulier, puis remonter progressivement pour former les bords du cheesecake.

C'est l'étape un peu relou de cette recette :-)

Mettez le moule au frais.

Et préchauffez votre four à 150°.

Ensuite, mélangez dans un saladier la ricotta, le mascarpone, le cream cheese, puis ajoutez le sucre en poudre et les œufs entiers.

Mélangez délicatement, puis versez cette préparation dans le moule et mettez à cuire pendant une heure. A la fin de la cuisson, il faudra laisser le cheesecake refroidir dans le four éteint.

Pendant ce temps, préparez le nappage aux myrtilles: faites d'abord tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettez ensuite les myrtilles à cuire dans une casserole avec le sucre roux. Dès que le mélange bout, ajoutez les feuilles de gélatine essorées puis coupez le feu.

Laissez tiédir avant de verser les myrtilles sur le cheesecake cuit et refroidi.

Placez au frigo au moins deux heures (mais idéalement une nuit) avant de déguster!