



CHEESECAKE AU CITRON ET MYRTILLES

A savoir : préparez-le un ou deux jours en avance, il n'en sera que meilleur. Pour un cheesecake de 20cm de diamètre. Si vous ne trouvez pas la Casatella, remplacez-la par de la ricotta.



Ingrédients pour la base : 120gr de biscuits type "petit beurre", 50gr de beurre fondu.

Posez un cercle en inox sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mixez finement les biscuits avec un robot, transférez-les dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien, afin d'obtenir un mélange humide, puis répartissez le tout dans le fond du cercle. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

Pour la crème : 170gr de Philadelphia, 250gr de Casatella Trevigiana DOP, 2 oeufs, 150gr de sucre, 30ml de jus de citron, 1 c. à soupe de zeste de citron râpé. Pour décorer : 250gr de myrtilles surgelées, 15gr de sucre glace.



Préchauffez le four à 150°C. Travaillez la Casatella et le Philadelphia avec une cuillère en bois. Ajoutez les oeufs, un à la fois, en mélangeant avec le batteur électrique. Incorporez ensuite le sucre, le jus et le zeste du citron.

Versez la crème sur la base et enfournez pendant une heure et 10 minutes. Quand le cheesecake est cuit, éteignez le four et laissez refroidir le dessert à l'intérieur, la porte entrouverte.

Pendant ce temps, versez les myrtilles et le sucre glace dans une casserole et chauffez à feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les myrtilles soient décongelés. Réservez.

Quand le cheesecake aura refroidi, transférez-le sur un plat et répartissez les myrtilles sur le dessus. Réservez quelques heures au réfrigérateur avant de servir.