



Desserts

Cake au fromage avec myrtilles sur biscuit a la cannelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de fromage blanc
1 citron vert (le jus)
1 citron (le jus)
5 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de cassonnade
450 millilitres de crème
4 feuilles de gélatine
1 bâton de vanille
200 grammes de beurre (fondu)
100 grammes biscuits sablés
100 grammes de spéculoos
250 grammes de myrtilles

Méthode de préparation

Mixez finement les biscuits avec le beurre fondu. Répartissez le crumble dans 4 petits moules à ressort. Appuyez bien avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.

Incorporez au fromage blanc le sucre, les graines de vanille et le jus de citron vert. Trempez la gélatine 5 minutes dans de l'eau glacée. Pressez l'eau hors de la gélatine et dissolvez les feuilles dans un soupçon de crème chauffée. Incorporez ensuite au fromage blanc.

Fouettez le reste de la crème et incorporez-la au fromage blanc à l'aide d'une spatule. Répartissez le mélange dans les moules à ressort et mettez au moins 2 heures au frigo.

Chauffez les myrtilles avec le sucre de canne et le jus d'un citron. Les myrtilles doivent rester entières. Démoulez les cakes au fromage et décorez avec la compote de myrtilles.

