

Cheesecake aux myrtilles

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de biscuits au beurre
100 grammes de beurre (fondu)
500 grammes de fromage frais
100 grammes de sucre
2 décilitres de crème
1 cuillère à café d'écorce de citron
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 gousse de vanille
4 œufs
750 grammes de myrtilles

Méthode de préparation

1. **Mixez les biscuits à l'aide du mixeur, de façon à les émietter très finement. Incorporez le beurre et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.**
2. **Chemisez un moule rond (de 22 cm de diamètre) à l'aide de papier sulfurisé. Disposez le mélange à base de beurre et de biscuits sur le fond du moule, et aplatissez-le.**
3. **Mixez le fromage à la crème avec le sucre, la moitié de la crème, le zeste de citron, le jus de citron et les grains de vanille obtenus grâce au raclage de la gousse, jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.**
4. **Ajoutez un à un les œufs. Mixez-les chaque fois brièvement.**
5. **Versez ce mélange dans le moule, puis ajoutez la moitié des myrtilles. Mélangez bien le tout.**
6. **Laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 170 °C.**
7. **Laissez refroidir complètement.**
8. **Servez avec le reste des myrtilles.**