



PRÉPARATION : 10MIN
CUISSON : 18MIN
REPOS : 4H MINI
PORTIONS : 4

BLUEBERRY LEMON CHEESECAKE BAR

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 8 Petits Beurres (ou petits biscuits de votre choix)
- 1 Oeuf
- 120gr de Fromage Blanc (ici 3%)
- 5gr de Maïzena
- 1/3 de Zestes de Citron
- 10gr de Jus de Citron
- 12-15gr d'Eau
- Quelques Myrtilles
- Sucrant si souhaité (personnellement je ne sucre pas)

- Préchauffer le four à 170°C.
- Réduire les biscuits en poudre et ajouter l'eau pour amalgamer le tout et faire une sorte de pâte. Répartir celle-ci en tassant bien, dans 4 empreintes d'un moule en silicone type "barres" (ici les empreintes mesurent 9x4x2 cm). Réserver.
- Dans un saladier, mélanger l'oeuf, le fromage blanc et la maïzena. Ajouter les zestes de citron puis le jus et fouetter le tout. Verser l'appareil sur les fonds de biscuits et insérer quelques myrtilles dans chaque barre.
- Enfourner 18 à 20min.
- Sortir et laisser refroidir quelques minutes avant de retirer délicatement du moule et laisser finir de refroidir sur une grille avant de placer au frais pour minimum 4h.
- Déguster bien frais avec comme ici un filet de sauce myrtilles.



Conservation : 3-4j au frais



atoutsgourmands.wordpress.com



@atoutsgourmands