

Simili cheesecake aux myrtilles & speculoos



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 45 minutes

✓ **Repos** : 12 heures

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 500 g de fromage blanc à 20% de MG

- 60 g de maïzena

- 100 g de sucre de canne blond

- 2 œufs

- 200 g de myrtilles

- environ 12 speculoos



✓ **Préparation :**

La veille :

Préchauffez le four à 160 °C (chaleur tournante).

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le fromage blanc, la maïzena et le sucre.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme. Incorporez délicatement les blancs en neige et les myrtilles au mélange de fromage blanc.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné ou dans un moule en silicone.

Posez les speculoos entiers sur le dessus du gâteau (ajustez la quantité de speculoos en fonction de la taille de votre moule).

Enfourez pour 45 minutes. Laissez reposer 15 minutes dans le four éteint avec la porte entrouverte.

Passez un couteau sur les bords du gâteau et démoulez-le. Réservez une nuit au frais avant de servir.

www.audalacuisine.com