

Cheesecake Vanille-Myrtilles
Pour 3 cheesecakes ovales de 24 cm de long



1. **CRUMBLE**

560 g de Cookies ancel
225 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Déposer une couche d'environ 1 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. **CRUMBLE SABLÉ**

785 g de crumble
70 g de beurre fondu

Incorporer le beurre fondu dans le crumble préalablement réalisé puis mélanger à la spatule. Poser des cercles de forme ovale de 24 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Répartir le crumble sablé dans les cercles de forme ovale en le

lissant avec le dos d'une cuillère à soupe et réserver au frais.

3. **GARNITURE POUR CHEESECAKE À LA VANILLE**

600 g de Garniture pour Cheesecake ancel
750 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)
1500 g de crème liquide à 35% M.G.
60 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc, la crème liquide et l'extrait de vanille Tahitensis à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.

4. **FOURRAGE MYRTILLE**

1000 g de Fourrage Myrtille ancel

5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake dans les cercles de forme ovale, sur les fonds de crumble sablé, puis lisser. Répartir le fourrage myrtille sur le cheesecake puis lisser à ras. Pour napper la surface du fourrage myrtille, il est conseillé de passer les cheesecakes quelques min au surgélateur avant d'appliquer délicatement du Nappage Miroir à froid Neutre ancel préalablement détendu avec un peu d'eau. Décorer de myrtilles fraîches et de chocolat blanc.