



## Cheesecake à la confiture de myrtilles

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 10 à 12 personnes

### Ingrédients

- 300 g de biscuits type Petit Beurre
- 140 g de beurre
- 250 g de mascarpone
- 250 g de ricotta
- 1 c. à soupe de sucre semoule
- 1 oeuf moyen
- 1 pot de Fiodifrutta myrtilles sauvages Rigoni di Asagio

### Matériel

- 1 cercle en inox ou 1 moule à charnière

1. Posez le cercle en inox sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Mixez finement les biscuits avec un robot, transférez-les dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien, afin d'obtenir un mélange humide, puis versez le tout dans le cercle. Commencez par étaler le mélange sur les bords, en pressant bien, puis terminez par le fond. Réservez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

2. Préchauffez le four à 160°C. Versez le mascarpone et la ricotta dans un saladier, puis ajoutez le sucre et l'oeuf. Mélangez le tout avec un batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis versez-le sur la base de biscuits. Répartissez la confiture sur le dessus et enfournez pendant 30 minutes.
3. Laissez refroidir le cheesecake avant de le démouler et de le transférer sur un plat. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

© Chiara Selenati de That'samoreblog pour [Rigoni di Asagio](#)