

Petits carrés aux myrtilles marbrés au cheese-cake citronné



Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 30 mn

Ingrédients pour une vingtaine de "carrés":

Pour le gâteau aux myrtilles:

- 125 g de beurre fondu
- 150 g de sucre blond
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure
- 200 g de myrtilles surgelées
- Un peu de beurre pour le moule

Pour le cheesecake:

- 200 g de fromage type "Philadelphia" (pour moi le "Nature à tartiner" de chez Leader)
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 30 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- Le jus d'un demi-citron
- 2 cuillères à café de farine

Pour la décoration:

- Sucre glace

Recette:

- Préparer le gâteau à la myrtille: battre le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien moussieux. Ajouter les œufs, la farine, la levure et le sel. Bien mélanger. Ajouter les myrtilles et bien les répartir dans la pâte. Verser la pâte dans un moule carré beurré et bien l'aplanir avec le dos d'une grande cuillère.
- Préparer le cheesecake: battre le fromage frais avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter l'œuf et le jaune ainsi que la farine et le jus de citron. Bien battre.
- "Injecter" la pâte à cheesecake dans la pâte à la myrtille pour faire un effet marbré. Pour cela vous pouvez utiliser un "pistolet" à petits gâteaux ou une poche à douille.
- Préchauffer le four à 180°C et cuire le gâteau pendant 30 mn.
- Laisser refroidir avant de couper en carrés.
- Conserver au réfrigérateur quelques heures et déguster bien frais saupoudré de sucre glace.