



# Cheesecake Keto aux Myrtilles



12 portions



2 heures + repos

## INGRÉDIENTS

### Sauce Myrtilles Citron

300 g de myrtilles

2 c. à soupe d'érythritol ou autre édulcorant de votre choix

1 c. à soupe de zestes de citron

### Cheesecake à la vanille

680 g de cream cheese à température ambiante

200 g d'érythritol en poudre

180 g de crème fraîche à température ambiante

3 œufs à température ambiante

1 c. à soupe de jus de citron

1 ½ c. à café d'extrait naturel de vanille

### Pour la pâte

100 g de farine/poudre d'amande

50 g d'amandes finement hachées

60 g de beurre non salé

1 c. à soupe d'édulcorant au choix

½ c. à café de cannelle

1 pincée de sel de mer



# Cheesecake Keto aux Myrtilles



12 portions



2 heures + repos

## ÉTAPES

### Sauce myrtilles-citron

1. Mélanger dans une casserole les myrtilles avec l'érythritol et le zeste de citron.
2. Porter à ébullition puis réduire à feu doux. Faites cuire pendant 10 minutes.
3. Mixez la sauce au mixeur plongeant puis laissez refroidir.

### La pâte.

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre, puis ajoutez la farine d'amande, la cannelle, les amandes finement hachées, le sel et l'édulcorant. Mélangez bien puis pressez au fond d'un moule à charnières à l'aide d'une fourchette.
3. Faites cuire au four pendant 10 minutes, puis retirez et réservez.

### Cheesecake à la vanille

1. Fouettez le cream cheese jusqu'à ce qu'il soit lisse, sans grumeaux. Raclez le bol.
2. Incorporez la crème fraîche, puis l'érythritol en poudre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
3. Incorporez 1 œuf à la fois en mélangeant entre chaque ajout, puis incorporer la vanille et le jus de citron. Verser dans le moule à charnière, sur le dessus de la pâte refroidie.

### Tourbillon

1. Déposez des cuillerées de sauce aux myrtilles sur le dessus du cheesecake.
2. À l'aide d'un couteau ou d'un cure-dent réalisez des tourbillons.

### Cuisson

1. Portez une bouilloire d'eau à ébullition puis versez l'eau bouillante dans le plat allant au four jusqu'à ce qu'il y ait un cm d'eau.
2. Entourez votre moule à charnières de papier d'aluminium afin que l'eau de la cuisson au bain-marie ne rentre pas dans le moule.
3. Placez le moule dans le plat avec l'eau et faites cuire pendant 45 minutes. Les bords extérieurs seront gonflés et le centre du cheesecake sera toujours tremblotant.
4. Laissez le cheesecake à l'intérieur du four, éteignez-le et maintenez la porte entrouverte avec une cuillère en bois. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 heure, puis réservez au frais quelques heures ou toute la nuit.
5. Retirez les côtés du moule à charnière et dégustez !