

Cheesecake skyr et myrtilles



Ingrédients

- 125 g de biscuits complets
- 50 g de beurre de baratte Pur Natur fondu
- 500 g de yaourt Skyr nature Pur Natur
- 200 g de sucre
- 2 c. à s. de farine
- 150 ml de crème fraîche Pur Natur
- 3 œufs
- 300 g de myrtilles + une poignée supplémentaire
- 3 c. à s. de sucre

Préparation

Préchauffe le four à 180°C. Émiette les biscuits et mélange-le au beurre fondu. Verse la préparation dans un moule à charnière recouvert de papier sulfurisé. Fais cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé.

Pendant ce temps, mélange le yaourt Skyr avec le sucre, la farine et la crème. Incorpore les œufs un à un. Répartis ce mélange sur la base de biscuits dans le moule et poursuis la cuisson au four pendant 40 minutes. Baisse la température à 160°C et poursuis la cuisson pendant 10 à 20 minutes, jusqu'à ce que la base soit bien cuite et que la garniture se soit solidifiée.

Fais chauffer les 300 g de myrtilles avec le sucre dans une petite casserole; mixe le tout finement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laisse refroidir le cheesecake, verse le coulis par-dessus et garnis de myrtilles fraîches.