



# INSTANT GOURMAND



## Cheesecake citronné aux mûres



Pour 4 cheesecakes individuels :

- 80g de sablés citron-gingembre
- 30g de beurre fondu
  
- 130g de Saint-Morêt®
- 70g de ricotta
- 50ml de jus de citron + zeste
- 20g de sucre
- 3 cuillères à café de farine
- 1 oeuf
- une quarantaine de mûres

Préchauffer le four à 150°C.

Réduire les sablés en poudre et les amalgamer avec le beurre fondu. Tasser cette préparation au fond de quatre moules à cake individuels.

Dans un saladier, battre les fromages avec le sucre. Incorporer la farine, l'œuf, le jus et le zeste de citron. Verser ce mélange dans les moules et enfourner 50min à 1 heure. Le dessus ne doit pas colorer. Laisser refroidir dans les moules puis placer au réfrigérateur (toujours sans démouler) au moins deux heures (plus vous êtes patients, meilleur c'est !) Démouler et garnir de mûres avant de servir.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)