

Entre experts de la pâtisserie

**Jean
Ducourtieux**
depuis 1955

Tartelette aux Myrtilles



Réalisé avec :

Mini Tartelette sucrée pur beurre
PCB : 240 – Réf. : 689009



Ingrédients :

- 4 Tartelettes sucrées pur beurre
- 80g de confiture de myrtilles

Pour la crème de cheesecake :

- 50g de crème fouettée
- 50g de fromage frais
- QS de zestes de citron

Préparation :

- Passer les tartelettes au four pendant 5 minutes à 180°C pour retrouver le croustillant

4 Tartelettes

Préparation : 15 min

Difficulté : ★☆☆

La crème cheesecake :

- Monter la crème fouettée
- Ajouter le fromage frais avec les zestes de citron jaune



Montage :

- Déposer dans la tartelette la confiture de myrtilles
- Pocher la crème Cheesecake
- Décorer avec des fruits frais

Suggestion de présentation :

Pour accompagner un café, un café gourmand ou pour réaliser un plateau de mignardises pour vos buffets sucrés.



Astuce du chef :

Vous pouvez laissez libre cours à votre créativité en remplaçant la crème cheesecake par une crème vanille, une crème chantilly ou une crème aux fruits selon vos préférences.