Gâteau au fromage blanc et myrtilles

**Préparation : 15 min Cuisson : 40 min**

**Ingrédients**

600 g de fromage blanc

4 œufs

150 g de sucre en poudre

60 g de maïzena (6 c à s rase)

350 g de myrtilles congelées + 3 c à s de sucre fin)

1 citron

**Préparation**

Préchauffage four à 180°C (TH : 6)

Râper le citron et réserver. Récupérer le jus.

Mettre les myrtilles à décongelées dans un bol avec le jus de citron et les 3 c à soupe de sucre et laisser macérer.

Dans un saladier, travailler le fromage avec le sucre et  les jaunes d’œuf. Ajouter le zeste de citron et mélanger.

Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement au fromage blanc.

Beurrer un moule et déposer au fond une partie des myrtilles. Verser la  pâte  et remettre sur le dessus des myrtilles et un peu de leur jus.

Enfourner pour 40 min. Laisser refroidir avant de le placer au réfrigérateur. Attendre au moins 6 h avant de le déguster. Sinon comme moi le faire la veille c’est encore mieux

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**