Couronne festive

PORTIONS

PRÉPARATION

CUISSON

1

40 minutes

22 minutes

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS

Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amusebouche Dessert



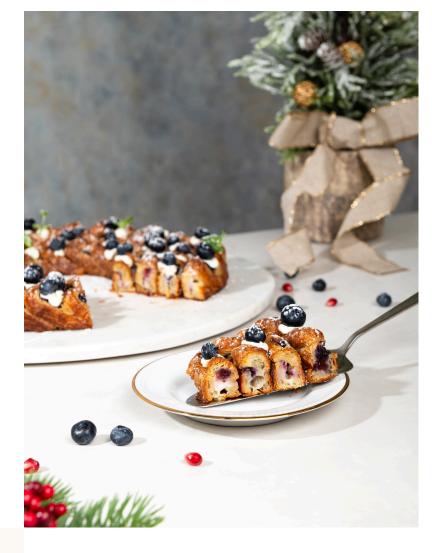
Recette créée par Vincent Rodier, Chef Éxecutif

/ Ingrédients



Danoise de style cheesecake aux bleuets Quantité : 14

- 100 g de fromage à la crème
- 100 g de bleuets
- 50 g de sucre en poudre



/ Préparation

Étape

Décongelez les danoises à température ambiante 30 minutes avant utilisation.

Étape 2

Coupez les danoises en 7 morceaux égaux et superposez chaque morceau à moitié autour d'un moule circulaire. Répétez cette étape autant de fois que vous le souhaitez avec des moules circulaires petits et grands pour créer une couronne généreuse. Faites cuire pendant 22 minutes à 180 °C (350 °F).

Étape 3

Décorez la couronne avec le fromage à la crème et les bleuets frais. Saupoudrez de sucre glace.