

Couronne festive

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	40 minutes	22 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ 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 1

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.

