



Very Blueberry Cheesecake Parfaits with Graham Cracker Crumble

45 Minutes

Start here

Before starting, gather your utensils.

Bust out

Measuring spoons, zester, large bowl, small pot, small bowl, whisk

Ingredients

	4 Person
Lemon	1
Cream Cheese	250 g
Graham Cracker Crumbs	½ cup
White Sugar	½ cup
Blueberry Jam	4 tbsp
Heavy Cream	237 ml
Unsalted Butter*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make graham cracker crumble

Heat a small pot over medium heat. When hot, add **1 tbsp butter**. Swirl to melt, 1 min. Stir in **graham cracker crumbs** and **½ tsp salt**. Cook, stirring often, until **crumbs** are toasted, 3-4 min. Remove pot from heat, then transfer **graham cracker crumble** to a small bowl. Carefully, wipe the pot clean.



3 Make jam topping

Heat the same small pot (from step 1) over medium. Add **jam** and **2 tbsp water**. Whisk often, until **jam** has melted, 2-3 min. Remove pot from heat.



2 Make cream cheese mousse

Zest **lemon**. Cream together **cream cheese**, **sugar** and **lemon zest** in a large bowl, by hand or using an electric hand mixer, until combined and smooth, 1-2 min. Add **cream** to the bowl with **cream cheese mixture**. Carefully whisk until just combined, then beat until stiff peaks form and **mixture** is smooth, 2-3 min.



4 Finish and serve

Divide **half the graham cracker crumble** between bowls or cups. Top with **half the cream cheese mousse**, then **half the jam topping**. Repeat these steps with **remaining graham cracker crumble**, **cream cheese mousse** and **jam topping**. Place in the fridge for 30 min before serving.

Parfaits style gâteau au fromage et aux bleuets avec croustillant de biscuits Graham

45 Minutes

D'abord

Avant de commencer, rassemblez votre matériel.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Citron	1
Fromage à la crème	250 g
Biscuits Graham, émiettés	½ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Confiture de bleuets	4 c. à soupe
Crème épaisse	237 ml
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer le croustillant de biscuits Graham

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre**. Faire tourner pendant 1 minute pour qu'il fonde. Incorporer les **biscuits Graham émiettés** et **½ c. à thé de sel**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**émiétté de biscuits** soit légèrement grillé. Retirer la casserole du feu et réserver dans un petit bol. Essuyer la casserole soigneusement.



3 Préparer la garniture aux bleuets

Faire chauffer la même petite casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen. Ajouter la **confiture** et **2 c. à soupe d'eau**. Faire chauffer de 2 à 3 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **confiture** fonde. Retirer la casserole du feu.



2 Préparer la mousse au fromage à la crème

Zester le **citron**. Dans un grand bol, battre le **fromage à la crème**, le **sucre** et le **zeste de citron**, à la main ou à l'aide d'un batteur électrique, pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le tout soit homogène. Incorporer la **crème** au bol contenant le **mélange de fromage à la crème**. Fouetter délicatement jusqu'à ce que le tout soit tout juste mélangé, puis battre de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment et que le **mélange** soit lisse et homogène.



4 Terminer et servir

Répartir la **moitié** du **croustillant de biscuits Graham** dans les bols ou les coupes. Garnir de la **moitié** du **mélange de fromage à la crème**, puis de la **moitié** de la **garniture aux bleuets**. Répéter les étapes avec le **reste** du **croustillant de biscuits Graham**, du **mélange de fromage à la crème** et de la **garniture aux bleuets**. Réfrigérer pendant 30 minutes avant de servir.