

Gâteau au fromage #17 au Instant Pot (Traduction libre de Josée Madore)

Lien vers la recette originale en anglais qui vous permettra aussi de voir à quoi le plat ressemble:

<https://www.pressurecookrecipes.com/instant-pot-cheesec>

Impressionner vos invités avec votre choix de gâteau au fromage velouté/crémeux ou riche/dense avec une croûte croustillante. J'ai fait la méthode pour « Perfectionniste » sauf pour l'étape de la cuisson que je trouvais trop longue et où j'ai choisi la Méthode 1. C'est certainement le meilleur gâteau au fromage que j'ai mangé de ma vie! Pas lourd comme les gâteaux cuits selon la méthode traditionnelle

Note - J'ai personnellement utilisé un moule à charnière antiadhésif en métal 7 ½ " x 3" et la cuisson était parfaite. J'ai mis un papier parchemin au fond avant de cuire la croûte. Je n'ai pas beurré les côtés avant de mettre le mélange à gâteau car c'était un moule antiadhésif.

Pour un moule de 6" x 3", ajouter 5 minutes de cuisson

Croûte

- 10 biscuits Graham finement écrasé ou 120g de chapelure Graham
- 3-4 c. table (45ml-60ml) (42g-56g) beurre non-salé fondu (perso, j'ai mis 4 c. table de beurre salé)
- 1 pincée de sel
- 2 c. thé à 1 ½ c. table (10ml à 25ml) (8.3g à 19g) de cassonade en fonction du degré désiré de sucre (j'ai mis 2 c. thé)

Optionnel – ¼ tasse (60ml) (32g) de farine si vous désirez rendre la croûte plus ferme et croustillante – c'est ce que j'ai choisi

Mélange à gâteau

- 2 paquets de 8oz (2 x 250g) de fromage à la crème, à température pièce
- 2 gros œufs, à température pièce
- 2/3 tasse (133g) de sucre blanc
- ½ tasse (125ml) de crème sûre, à température pièce (j'ai utilisé du fromage blanc Riviera mais du yogourt grec ferait très bien aussi)
- 2 c. table (30ml) (16g) fécule de maïs
- 2 c. thé (10ml) d'extrait de vanille
- 2 pincées de sel

Trucs avant de débiter

Il est fortement recommandé d'utiliser un mélangeur à main pour mélanger le mélange à gâteau plutôt qu'un batteur sur socle de type KitchenAid car ces derniers sont souvent trop puissants et il est facile de trop mélanger et d'introduire trop d'air dans le mélange qui ce qui pour effet de faire un gâteau qui ressemble plus à un soufflé qu'à un gâteau au fromage.

Le fromage à la crème, les œufs et la crème sûre doivent être à température pièce.

*** Ne pas négliger ces trucs de pro car ils sont essentiels au succès du gâteau au fromage

Croûte

Dans un petit bol, mélanger la chapelure de biscuits Graham, la pincée de sel

• **Étape Perfectionniste (optionnelle)** : Ajouter la farine Bien mélanger. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce le mélange se tienne bien Verser le mélange dans un moule chemisé de papier parchemin (étant donné que j'ai utilisé un moule à charnière, j'en ai mis seulement au fond) et presser afin de former une couche égale.

• **Méthode 1** - Mettre au congélateur

• **Méthode Perfectionniste** (méthode que j'ai choisie): Cuire au four à 325F pour 15 minutes

NOTE – Pour une croûte encore plus ferme et croustillante, presser le mélange très fermement

Mélange à gâteau Version riche et dense (j'ai choisi l'autre version soit la veloutée/crémeuse)

Mélanger ensemble la féculé de maïs, le sel et le sucre blanc dans un petit bol

Dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, 'briser' légèrement le fromage à la crème en le battant 10 secondes à basse vitesse avec un mélangeur à main

Ajouter la moitié du sucre et battre à basse vitesse jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (environ 20-30 secondes).

Gratter les parois du bol et les batteurs du mélangeur avec une spatule à chaque fois qu'un nouvel ingrédient est ajouté.

Ajouter le sucre restant et battre à basse vitesse jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (environ 2-30 secondes)

Ajouter la crème sûre et la vanille. Battre à basse vitesse jusqu'à ce que ce soit bien incorporé (environ 2-30 secondes) Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à basse vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés (15-20 secondes à chaque fois).

*** Essayer de ne pas trop battre à cette étape. Gratter les parois du bol et les batteurs du mélangeur et mélanger légèrement à la spatule afin de s'assurer que tout est bien incorporé. Verser le mélange à gâteau sur la croûte de biscuits

• **Étape Perfectionniste optionnelle** (que j'ai faite) Taper le moule à gâteau à quelques reprises sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air dans le mélange. S'assurer que la surface n'a pas de bulles d'air (si c'est le cas, les briser avec un cure-dent ou une fourchette) et sans lignes.

Version veloutée/crémeuse – c'est la version que j'ai choisie

Mélanger ensemble la féculé de maïs, le sel et le sucre blanc dans un petit bol

Dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, battre le fromage à la crème pour 1 minute à basse vitesse avec un mélangeur à main

Ajouter la moitié du sucre et battre à basse vitesse pour 1 minute. Gratter les parois du bol et les batteurs du mélangeur avec une spatule à chaque fois qu'un nouvel ingrédient est ajouté.

Ajouter le sucre restant et battre à basse vitesse pour 1 minute Ajouter la crème sûre et la vanille et battre à basse vitesse pour 1 minute Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à basse vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés (15-20 secondes à chaque fois).

*** Essayer de ne pas trop battre à cette étape.

Gratter les parois du bol et les batteurs du mélangeur et mélanger légèrement à la spatule afin de s'assurer que tout est bien incorporé.

Verser le mélange à gâteau sur la croûte de biscuits

Taper fermement le moule à gâteau sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air dans le mélange. S'assurer que la surface n'a pas de bulles d'air (si c'est le cas, les briser avec un cure-dent ou une fourchette) et sans lignes de fourchette. Plus longtemps vous taper le moule, plus de bulles vous pourrez enlever

Cuisson

• Méthode 1 – C'est la méthode que j'ai choisie

Verser 1 tasse (250ml) d'eau dans le IP. Placer le moule à gâteau sur le grillage en métal à 3 pattes - trivet en anglais - afin d'éviter que le moule touche à l'eau.

Fermer le couvercle, mettre à Sealing puis faire cuire 26 minutes en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP) avant de laisser la pression descendre naturellement (NRP – Naturally Release Pressure) ce qui devrait prendre environ 7-9 minutes (moi, ça a pris environ 20 minutes si ce n'est pas plus... Ouvrir le couvercle graduellement et éponger l'eau sur le dessus du gâteau avec un papier essuie-tout

• Méthode Perfectionniste

Placer le grillage en métal dans le IP et verser 1 tasse (250ml) d'eau (le grillage à 3 pattes - appelé trivet en anglais - sert à éviter que le moule à gâteau touche à l'eau).

Amener l'eau à ébullition en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP) pour 28 minutes. Lorsque le décompte de 28 minutes est terminé, relâcher la pression rapidement (QR - Quick Release) et déposer le moule à gâteau sur le grillage.

PRÉCAUTION À PRENDRE – Ne pas attendre trop longtemps avant de mettre le gâteau dans le IP sinon, ça affectera le temps de cuisson. L'y mettre dès que l'eau bouille. Ceci évitera que trop d'eau s'évapore. Mettre le couvercle immédiatement en vous assurant que c'est réglé à Venting. Une fois fermé, régler à

Sealing et cuire 28 minutes en sélectionnant Manual (ou Pressure Cook – High Pressure, dépendant du modèle de IP) avant de laisser la pression descendre naturellement (NRP – Naturally Release Pressure) ce qui devrait prendre environ 7-9 minutes (moi, ça a pris environ 20 minutes si ce n'est pas plus...)

La pression quant à elle ne devrait pas prendre beaucoup plus qu'une minute à monter étant donné que l'eau est déjà très chaude. Ouvrir le couvercle graduellement et éponger l'eau sur le dessus du gâteau avec un papier essuie-tout

- **Méthode 1** - Allouer du temps pour que le gâteau refroidisse à température pièce avec le couvercle ouvert. Ou le placer sur le comptoir afin qu'il refroidisse à la température de la pièce

- **Méthode Perfectionniste optionnelle** – Celle que j'ai choisie

Afin d'éviter que le gâteau craque, le laisser refroidir 10-15 minutes puis faites glisser un couteau entre le gâteau et les parois du moule afin de le décoller. Une fois complètement refroidi, mettre au frigo pour au moins 4-8 heures

Servir tel quel ou garni de la garniture de votre choix (fruits, garniture à tarte à la cerise ou aux fraises, etc...) Moi, j'ai fait un caramel mélangé à des noix grillés que j'ai trouvé sur le site de Ricardo. Voici le lien (j'ai seulement fait le caramel pour lequel j'ai utilisé du lait de coco (qu'il me restait de ma recette de poulet au beurre plutôt que de la crème 35% chaude (crème épaisse). C'était délicieux!

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6475-gateau-au-fromage-au-caramel-et-aux-amandes>