



## Gâteau au fromage à l'autocuiseur

PORTIONS  
**10**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**25 minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**10 minutes au four  
(pour la croûte) et 35  
minutes à l'autocuiseur**

---

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 338; protéines 6 g; M.G. 25 g; glucides 23 g;  
fibres 0 g; fer 1 mg; calcium 75 mg; sodium 269 mg

---



### Ingrédients

#### Pour la croûte :

- 250 ml (1 tasse) de chapelure de biscuits Graham
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre

#### Pour le gâteau :

- 2 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun, ramolli
- 160 ml (2/3 de tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure 14 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de zestes de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 3 oeufs moyens

---

### Étapes

- 1 Avant de commencer la recette, s'assurer que la soupape à flotteur de l'autocuiseur est bien dégagée et que rien ne bloque l'ouverture. S'assurer également que la poignée d'évacuation de la vapeur est à la position « Sealing ».
- 2 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 3 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte.
- 4 Tapisser le fond d'un moule à charnière de 18 cm (7 po) de diamètre et de 7 cm (2 ¾ po) de hauteur de papier parchemin, puis y étaler la croûte et presser fermement.
- 5 Cuire au four 10 minutes. Retirer du four et laisser tiédir.
- 6 Dans le contenant de l'autocuiseur, déposer la grille à cuisson vapeur, puis verser 250 ml (1 tasse) d'eau.
- 7 Dans le contenant du robot culinaire, déposer les ingrédients du gâteau. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
- 8 Verser la préparation au fromage dans le moule. Couvrir le moule d'une feuille de papier d'aluminium. Déposer le moule sur la grille.
- 9 Fermer hermétiquement l'autocuiseur en tournant le couvercle.
- 10 Appuyer sur la touche « Pressure cooking » et cuire 25 minutes à haute pression (« High »). Ne jamais ouvrir le couvercle pendant qu'il y a de la pression.

- 11 Une fois la cuisson terminée, laisser la pression descendre naturellement avant d'ouvrir le couvercle, jusqu'à ce que la soupape à flotteur redescende (cela peut prendre entre 10 et 30 minutes).
- 12 Retirer immédiatement le moule de l'autocuiseur à l'aide de pinces.