

# Gâteau au fromage à l'autocuiseur électrique



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	6   35 h   min	8 portions de 1 morceau chacune

## ce qu'il vous faut

- 1 tasse de chapelure graham
- 1/2 tasse plus 2 c. à soupe de sucre, divisées
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1/4 tasse de crème sure
- 2 c. à thé de vanille
- 2 œuf

## ce qu'il faut faire

Mélanger la chapelure graham, 2 c. à soupe du sucre et le beurre; presser dans un moule à charnière de 7 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Envelopper le fond du moule de papier d'aluminium.

Mélanger au batteur le fromage à la crème dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la fécule de maïs et le reste du sucre; bien mélanger. Incorporer la crème sure et la vanille. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Verser sur la croûte; couvrir de papier d'aluminium.

Mettre la grille dans l'autocuiseur. Ajouter 1 t d'eau. Plier en trois, sur la longueur, une feuille de papier d'aluminium de 24 po pour en faire une courroie. Mettre la courroie au centre de l'autocuiseur, puis déposer délicatement le moule à charnière au milieu de la courroie.

Fermer hermétiquement le couvercle, en repliant les extrémités de la courroie au besoin. Régler l'autocuiseur pour la cuisson SOUS PRESSION ÉLEVÉE; cuire 40 min. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laisser l'autocuiseur refroidir naturellement 10 min, puis régler la valve de relâchement de la vapeur à la position de relâchement pour évacuer le reste de la pression. Éteindre l'autocuiseur. Ouvrir lentement l'autocuiseur.

Retirer le gâteau au fromage de l'autocuiseur. Le centre du gâteau devrait bouger légèrement lorsqu'on secoue doucement le moule. Dans le cas contraire, poursuivre la cuisson du gâteau 5 min.

Mettre le gâteau au fromage sur la grille. Retirer et jeter le papier d'aluminium. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau. Démouler. Laisser refroidir le gâteau complètement. Réfrigérer 4 h.

## Trucs culinaires

### Portions sages

Savourez une portion de ce dessert riche et exquis lors d'occasions spéciales.

### Présentation suggérée

Garnissez chaque portion d'une grosse fraise tranchée et d'une tige de menthe fraîche.

## Nutrition

### Portions

8 portions de 1 morceau chacune

### Information nutritionnelle

Portion 8 portions de 1 morceau chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	360
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>25g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	15g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>140mg</b>
--------------------	--------------

<b>Sodium</b>	<b>360mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>30g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	24g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>7g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	4 %DV
Vitamine C	0 %DV
Calcium	2 %DV
Fer	4 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.