

# Gâteau au fromage au beurre et aux pacanes



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
45 min	6   40 h   min	16 portions de 1 morceau chacune

## ce qu'il vous faut

- 6 c. à soupe de beurre, divisées
- 16 sablés aux pacanes (2 po), écrasés finement (environ 2 tasses)
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse plus 3 c. à soupe de cassonade, divisées
- 1 1/2 tasse de moitiés de pacanes
- 4 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 c. à thé de vanille
- 4 œufss
- 10 caramels KRAFT
- 3 c. à soupe de crème 10 %

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 325 °F.

Faire fondre 1/4 t (4 c. à soupe) du beurre dans une poêle moyenne antiadhésive à feu mi-vif. Poursuivre la cuisson 2 min ou jusqu'à ce que le beurre prenne une teinte légèrement dorée et qu'il dégage un arôme de noix, en remuant constamment. Mélanger à la chapelure de biscuits; presser au fond et sur les côtés (1 po de hauteur) d'un moule à charnière de 9 po.

Cuire 10 min ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée.

Entre-temps, faire fondre le reste du beurre dans la même poêle. Ajouter le sel et 3 c. à soupe de la cassonade; bien mélanger. Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à dissolution de la cassonade, en remuant. Ajouter les pacanes; cuire 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et uniformément glacées, en remuant constamment. Étaler sur une grande feuille de papier sulfurisé; laisser refroidir.

Mélanger au batteur le fromage à la crème, la vanille et le reste de la cassonade dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Verser la moitié de la pâte sur la croûte.

Réserver 3/4 t des pacanes. Hacher le reste des pacanes; parsemer la pâte des pacanes hachées. Couvrir du reste de la pâte.

Cuire 55 min ou jusqu'à ce que le centre prenne. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau; laisser refroidir avant de démouler. Réfrigérer le gâteau au fromage 4 h.

Chauffer les caramels et la crème 10 % dans un bol micro-ondable, à intensité ÉLEVÉE, de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les caramels fondent complètement, en remuant après chaque minute. Disposer les pacanes réservées sur le dessus du gâteau; arroser le tout de la sauce au caramel.

## Trucs culinaires

### Portions sages

Offrez-vous une friandise de temps à autre et avec modération. Une alimentation saine consiste à faire de bons choix la plupart du temps.

## Nutrition

### Portions

16 portions de 1 morceau chacune

### Information nutritionnelle

Portion 16 portions de 1 morceau chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	500
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>38g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	18g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>145mg</b>
--------------------	--------------

<b>Sodium</b>	<b>430mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>36g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	28g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>8g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	4 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	2 %DV
---------	-------

Fer	6 %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.

