



Recherche...



(<https://cuisineravecmiceline.com/wp-content/uploads/2019/05/gateaufromageIP-1.jpg>)

## Gâteau au fromage dans l'Instant Pot

4.3 (86.67%) 6  
vote[s]

La texture du gâteau au fromage cuit dans un autocuiseur est parfaite. Il est crémeux, juste assez ferme avec une croûte tendre sans être détrempée.

Dorénavant je vais toujours faire cuire mes gâteaux au fromage dans l'Instant Pot. J'aime que le temps de cuisson est prédéterminé contrairement à la cuisson au four auquel on doit s'assurer que l'apparence du gâteau est à point en fin de cuisson.

Le gâteau se conserve 1 semaine au réfrigérateur et jusqu'à 2 mois au congélateur. On peut le congeler en portions en les séparant avec du papier parchemin.



Portions: 6 à 8

Notez que le temps total tient compte du temps que l'Instant Pot prend pour débiter la cuisson, la cuisson et le temps de repos avant l'évacuation.



TEMPS DE PRÉPARATION  
25 mins



TEMPS DE CUISSON  
45 mins



TEMPS TOTAL  
1 hr 10 mins



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/recettes/gateau-au-fromage-dans-linstant-pot/?print=1>)



## Croûte

- Beurre à température ambiante
- 200 ml (3/4 de tasse plus 2 c. à soupe) de chapelure de biscuit graham
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 42g (45 ml) de beurre fondu

## Préparation de fromage

- 2 paquets de 250 g de fromage à la crème à température ambiante
- 135 g (2/3 de tasse) de sucre
- 20 ml (4 c. à thé) de farine tout usage
- 2 œufs à température ambiante
- 125 ml (1/2 de tasse) de crème sûre
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron frais
- 2 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille pure

## Garniture

- Sauce aux petits fruits au choix
- Crème sûre pour servir (facultatif)

- 1** Beurrer le côté d'un moule à charnière de 18 cm (7 po) de diamètre.
- 2** Mettre la chapelure et le sucre dans le robot culinaire et pulser quelques secondes. Ajouter le beurre fondu et pulser pour mélanger. Couvrir le fond et environ 1 cm (1/2 po) du côté du moule avec la préparation de chapelure en pressant avec le bout des doigts.
- 3** Nettoyer le bol du robot avec du papier absorbant. Mettre le fromage, le sucre et la farine dans le bol du robot et pulser jusqu'à homogène. Incorporer les œufs un à la fois sans trop battre pour ne pas incorporer trop d'air. Ajouter la crème sure, le jus de citron et l'extrait de vanille et pulser jusqu'à homogène sans plus.
- 4** Verser la préparation de fromage dans le moule, soulever et laisser retomber le moule sur le comptoir à quelques reprises pour enlever les bulles formées dans la préparation.
- 5** Mettre 375 ml (1 ½ tasse) d'eau dans le bol de l'Instant Pot et y déposer la grille dans le bol. Déposer le gâteau sur le support en silicone ou une grande bande de papier aluminium qui servira à sortir facilement le gâteau cuit.



- 6 En tenant les poignées du support ou les bouts de la bande de papier aluminium, déposer le gâteau sur la grille et couvrir avec la valve en position pression.
- 7 Sélectionner, « pression, manuel ou cake » et mettre 25 minutes à « high » avec « warm à off ». Peser sur « start ». La cuisson prendra environ 10 minutes avant de débuter. Lorsque l'alarme de fin de cuisson sonne laisser reposer 20 minutes et évacuer la pression.
- 8 Découvrir en évitant que l'eau qui adhère au couvercle retombe sur le gâteau. Sortir le gâteau et s'il y a de l'eau résiduelle sur et au pourtour du gâteau, éponger immédiatement avec du papier absorbant. Laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes (c'est normal que le gâteau diminue un peu de volume en refroidissant). Réfrigérer 1 heure, couvrir et réfrigérer de 4 heures à 2 jours avant de servir.
- 9 Au moment de servir passer un couteau autour du gâteau et retirer la partie amovible du moule. Servir accompagné de sauce aux cerises, fraises ou bleuets et d'une cuillerée de crème sûre si désiré.



- ◆ Étiquettes > autocuiseur (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/autocuiseur/>), dessert froid (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/dessert-froid/>), gâteau au fromage (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/gateau-au-fromage/>), Instant Pot (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/tag/instant-pot/>)
- Catégories > Cuisine Américaine (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisines/cuisine-americaine/>), Cuisine des saisons (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisine-des-saisons/>), Desserts (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/au-menu/desserts/>), Été (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisine-des-saisons/ete/>), Printemps (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/cuisine-des-saisons/printemps/>), Recettes (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/>), Recettes Instant Pot (<https://cuisineravecmiceline.com/fr/cat%C3%A9gorie/recettes/recettes-instant-pot/>)

<https://cuisineravecMicheline.com/fr/fettucini><https://cuisineravecMicheline.com/fr/cuisine><https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>

## Micheline Mongrain-Dontigny

<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>

### 2 thoughts on “Gâteau au fromage dans l'Instant Pot”

**CLAIRE**

octobre 12, 2019 à 1:56 pm

<https://cuisineravecMicheline.com/fr/gateau-au-fromage-dans-linstant-pot/#comment-955>

Bonjour, j'ai fais le gâteau au fromage hier pour mon souper de ce soir. Mais ce midi, je n'ai pas pu résister d'y goûter. C'est un gros WOW! 😊. J'ai servie avec un coulis aux fraises. Bien plus simple que ceux au fourneau. Je me suis fais venir le moule de 7 pouces en silicone avec fond en vitre sur le site d'instant pot. Dorénavant, je ferai toujours mes gâteaux au fromage de cette façon. Merci pour la belle recette. Claire

→ Répondre

**MICHELINE MONGRAIN DONTIGNY**

octobre 12, 2019 à 4:34 pm

<https://cuisineravecMicheline.com/fr/gateau-au-fromage-dans-linstant-pot/#comment-956>

Bienvenue Claire,

Merci pour votre commentaire je suis contente que vous aimez ma recette de Gâteau au fromage.

Au plaisir,

Micheline

→ Répondre

### Laisser un commentaire

Votre adresse courriel ne sera pas publiée.

**NOM**

**COURRIEL**

**SITE WEB**

**COMMENTAIRE**

LAISSER UN COMMENTAIRE



(/a-propos/)

Bonjour, je m'appelle Micheline  
C'est un plaisir de vous  
accompagner  
dans votre Cuisine!

À Propos  
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/a-propos/>)



## INFOLETTRE

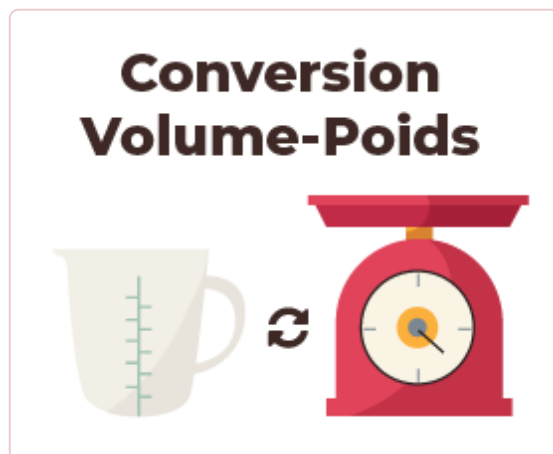
Soyez au courant de mes  
toutes nouvelles recettes

**Abonnez-Vous!**



(<https://cuisineravecmiceline.com//les-grands-classiques-de->

[la-cuisine-d/](#))



(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/conversion-volume-poids-des-aliments/>)

**Guide de températures**

(<https://cuisineravecmiceline.com/fr/guide->



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/guide-de-temperatures-des-cuissons/>)



(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

**VOUS AIMEZ NOS  
RECETTES !**

**Offrez-nous du café**  
(<https://cuisineravecMicheline.com/fr/donations/>)

Traditional Quebec Cooking: a treasure of heirloom recipes: Une collection de recettes familiales simples et savoureuses, faciles à préparer



**Julian Armstrong**  
The Gazette, Food

RECHERCHEZ



INSCRIVEZ-VOUS À MON INFOLETTRE!

Courriel:

M'abonner

RETROUVEZ-MOI SUR



(<https://www.facebook.com/Cuisiner-avec-Micheline-Mongrain-Dontigny-300502856396/>)



([https://www.instagram.com/micheline\\_mongraindontigny/](https://www.instagram.com/micheline_mongraindontigny/))



(<https://twitter.com/michelinemong>)



(<https://www.pinterest.fr/michelinemong/>)

## AUTEUR

À Propos

Contact

Conditions

## PETITS CARACTÈRES

Toutes images et contenu de ce site web ne sont pas libres de droit. Merci de ne pas les utiliser sans mon autorisation.

Cuisiner avec Micheline - © 2009 - 2019

## DESIGN PAR

Sébastien Dontigny (<mailto:sebastiendontigny@live.com>)