

Gâteau au fromage en petits pots

Adaptation de Sonya Lavoie



Lien vers la recette originale - <http://littlespicejar.com/new-york-style-instant-pot-cheesecake/print/?fbclid=IwAR08GOogRrM7rNTGGGHlkFbxllu2wTrlajUP9tmtUzWLcvCWjwHFOk4apM>

Donne 6 petits gâteaux

Croûte

3 c. table (15 ml) sucre
5 c. table (75 ml) beurre
9 grands biscuits Graham, réduits en miettes (environ 1 tasse à 1 ¼ tasse – 250 à 310 ml)
2 c. table (30 ml) de pacanes moulues
¼ c. thé (1 ml) de cannelle moulue

Mélange à gâteau au fromage

12 on (375 g) de fromage à la crème (1 ½ paquet)
¼ c. thé (1 ml) de sel
2 c. thé (10 ml) zeste de citron
1 c. table (15 ml) fécule de maïs
½ tasse (125 ml) + 2 c. table (30 ml) de sucre granulé
2 gros œufs + 1 jaune d'œuf
½ tasse (125 ml) crème sûre

Croûte

Combiner le beurre et le sucre dans un bol allant au micro-ondes. Mettre de 30 à 40 secondes au micro-ondes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu

Dans un bol moyen, combiner les miettes de biscuits Graham, les pacanes et la cannelle. Verser le mélange de beurre fondu sur le dessus et, en vous servant d'une spatule de caoutchouc, mélanger jusqu'à ce que les miettes de biscuits soient bien mélangées au beurre. Presser le mélange de biscuits dans le fond de 6 moules de 250 ml (type Mason) en remontant un peu vers les côtés. Mettre au congélateur pour 15-20 minutes.

Mélange à gâteau au fromage

Dans un bol, battre le fromage à la crème, le sel, la vanille, le zeste de citron et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux, soit de 1 à 2 minutes. Ajouter le sucre et continuer à mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporer. Incorporer ensuite les œufs un à la fois. Ajouter la crème sûre et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés. Verser le mélange dans les pots et couvrir de papier d'aluminium. Si vous désirez des gâteaux marbrés au chocolat, vous pouvez ajouter du chocolat fondu à cette étape et le mélanger doucement afin de marbrer le mélange.

Verser 1 ½ tasse à 2 tasses d'eau dans la cuve du Instant Pot. Mettre la grille. Placer les moules sur la grille. Fermer le couvercle et mettre à Sealing. Cuire 10 minutes à Pressure Cook/Manual (High) puis faire un NR (Natural Release donc laisser tomber la pression naturellement)

Retirer les moules du Instant Pot et enlever le papier alu. Au besoin, enlever l'humidité qu'il pourrait y avoir à la surface des gâteaux à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout.

Laisser refroidir les gâteaux à la température de la pièce, environ 3 heures avant de les mettre au réfrigérateur pour la nuit. Les gâteaux peuvent être préparé 24-48 heures à l'avance.

Recouvrir de crème fouettées, de petits fruits, de mélange à tarte aux pommes ou aux cerises avant de servir!