

# Gâteau au fromage façon mousseline au citron sans cuisson



Recette par Kraft

| Prép.     | Prêt en           | Portions                                     |
|-----------|-------------------|--|
| 15<br>min | 4   15<br>h   min | 12 portions de 1/12 de la<br>recette chacune |

## ce qu'il vous faut

- 14 sablés, écrasés finement (environ 1 3/4 tasse)
- 5 c. à soupe de beurre, fondu
- 3/4 tasse de flocons de noix de coco sucrés, grillés, divisés
- 3/4 tasse d'eau bouillante
- 1 paquet (85 g) de poudre pour gelée JELL-O au citron
- 1 tasse de glaçons
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphie*
- 1/4 tasse de sucre
- 2 c. à thé de jus de citron
- 3 tasses de crème fouettée, décongelée

## ce qu'il faut faire

Mélanger la chapelure de sablés, le beurre et 1/2 t des flocons de noix de coco; presser au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 1/2 po avec fond amovible. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Ajouter l'eau bouillante à la poudre pour gelée dans un bol moyen; remuer 2 min ou jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Ajouter les glaçons; remuer jusqu'à ce qu'ils fondent.

Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre et le zeste de citron dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement la gelée. Ajouter 2 t de la garniture *Cool Whip*; fouetter jusqu'à homogénéité.

Verser dans la croûte.



### À propos des témoins sur ce site :

Notre site a recours à un fichier de témoins (« cookies ») ainsi qu'à d'autres technologies de suivi afin que nous, nos fournisseurs et nos partenaires publicitaires puissions vous reconnaître et comprendre vos habitudes de navigation sur notre site et ce, afin d'améliorer votre visite et de vous envoyer des publicités pertinentes. Le fait de continuer d'utiliser notre site sans modifier les paramètres de votre navigateur nous indique que vous acceptez l'usage que nous faisons de ces technologies. Pour obtenir plus de détails, y compris sur la manière de vous soustraire à cette pratique, nous vous invitons à consulter notre politique de confidentialité.

## Trucs culinaires

### Une touche d'éclat

Garnissez ce gâteau de quartiers de citron avant de le servir.

### Savoir-faire Griller de la noix de coco

Pour obtenir une texture croustillante et plus de saveur, faites griller les flocons de noix de coco avant de les utiliser. CUISSON AU MICRO-ONDES : Étalez les flocons de noix de coco dans un moule à tarte micro-ondable et faites-les chauffer, à intensité ÉLEVÉE, 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant après chaque minute. CUISSON AU FOUR : Étalez-les uniformément dans un plat de cuisson peu profond. Cuisez-les à 350 °F de 7 à 10 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant souvent. Surveillez-les attentivement, car ils brûlent facilement!

### Portions sages

Savourez une portion de ce gâteau au fromage riche et exquis lors d'occasions spéciales.

### Substitut

Remplacez le moule à tarte à fond amovible par un moule à tarte profond de 9 po.

### Savoir-faire Presser le mélange de chapelure dans le moule

Utilisez le fond d'une tasse à mesurer pour presser le mélange de chapelure en une couche uniforme au fond et sur les côtés du moule.

## Nutrition

### Portions

12 portions de 1/12 de la recette chacune

### Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1/12 de la recette chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

|          |     |
|----------|-----|
| Calories | 300 |
|----------|-----|

#### % de la valeur quotidienne

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Matières grasses</b> | <b>20g</b> |
|-------------------------|------------|

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Matières grasses saturées | 14g |
|---------------------------|-----|

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>Cholestérol</b> | <b>50mg</b> |
|--------------------|-------------|

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Sodium</b> | <b>280mg</b> |
|---------------|--------------|

|                 |            |
|-----------------|------------|
| <b>Glucides</b> | <b>28g</b> |
|-----------------|------------|

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

|        |     |
|--------|-----|
| Sucres | 19g |
|--------|-----|

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>Protéines</b> | <b>3g</b> |
|------------------|-----------|

|            |       |
|------------|-------|
| Vitamine A | 6 %DV |
|------------|-------|

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

|         |       |
|---------|-------|
| Calcium | 0 %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.



### À propos des témoins sur ce site :

Notre site a recours à un fichier de témoins (« cookies ») ainsi qu'à d'autres technologies de suivi afin que nous, nos fournisseurs et nos partenaires publicitaires puissent vous reconnaître et comprendre vos habitudes de navigation sur notre site et ce, afin d'améliorer votre visite et de vous envoyer des publicités pertinentes. Le fait de continuer d'utiliser notre site sans modifier les paramètres de votre navigateur nous indique que vous acceptez l'usage que nous faisons de ces technologies. Pour obtenir plus de détails, y compris sur la manière de vous soustraire à cette pratique, nous vous invitons à consulter notre politique de confidentialité.