

# Gâteau au fromage japonais – 3 ingrédients

Traduction de Josée Madore



Il s'agit de la recette du gâteau au fromage japonais à 3 ingrédients du chef Ochikeron convertie pour le Instant Pot dont l'adaptation a été faite par The Old Gal dont le lien se retrouve ici :

<https://thisoldgal.com/pressure-cooker-three-ingredient-japanese-cotton-cheesecake/>

Le fromage à la crème doit être à la température de la pièce donc s'assurer de le sortir environ 1h d'avance.

- 3 gros œufs
- 120 grammes de fromage à la crème à la température de la pièce
- 120 grammes de chocolat blanc (du type barre de chocolat blanc Lindt)

## Garniture

- Sucre en poudre
- Gelée d'abricots

Séparer les blancs des jaunes et mettre les blancs au réfrigérateur de même que les batteurs du mélangeur électrique.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes en s'assurant de ne pas le faire brûler.

Enlever les batteurs du congélateur et les blancs d'œufs du frigo et battre jusqu'à ce que les blancs forment des pics moyennement fermes. Remettre au frigo jusqu'à ce que vous en ayez besoin pour poursuivre la recette.

Dans un bol, fouetter à la main le fromage à la crème. Ajouter le chocolat blanc fondu et bien mélanger jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.

Battre les jaunes d'œufs à la fourchette puis les tempérer c'est-à-dire ajouter un peu du mélange de fromage/chocolat. Bien mélanger puis ajouter le mélange d'œufs au mélange de fromage/chocolat. Bien mélanger.

Ajouter les blancs d'œufs en 3 fois en pliant délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Préparer le moule à gâteau en tapissant de papier parchemin, fond et côté.

Verser 1 ½ tasse d'eau dans le Instant Pot.

Verser le mélange à gâteau au fromage dans le moule et déposer sur le trivet au fond du Instant Pot.

Déposer un papier essuie-tout sur le dessus pour éviter que la condensation tombe sur le gâteau.

Cuire à Pressure Cook High (Manual) pendant 17 minutes puis laisser la pression descendre naturellement (NR) pendant 15 minutes.

Placer au réfrigérateur toute la nuit puis saupoudrer de sucre en poudre ou garnir de gelée à l'abricot.