

PETITS GÂTEAUX AU FROMAGE, AUX POMMES ET AU CAMEL

Les pommes au caramel sont les gâteries classique de l'Halloween. Réinventez la tradition avec ces petits gâteaux au fromage aromatisés de pommes et garnis d'un caramel velouté. Les gâteaux cuisent rapidement au four grâce à leur petite taille et se savourent aussi bien en collation qu'au dessert.

Préparation : 35 min.

Cuisson : 10 min.

Réfrigération : 3 heures

Portions : 12 petits gâteaux au fromage



INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse (180 ml) de chapelure de biscuits Graham
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
- 1 1/2 paquet (12 oz/375 g) de fromage à la crème ramolli
- 1/3 tasse (80 ml) de sucre
- 3 c. à soupe (45 ml) de farine tout usage
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 ml) de crème à fouetter 35 %
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 petite pomme à peau rouge (environ 2 3/4 po/7 cm)

- **Garniture au caramel**

- 1/3 tasse (80 ml) de sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
- 1/4 tasse (60 ml) de crème à fouetter 35 %
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille

PRÉPARATION

- 1) Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapisser 12 moules à muffins de moules en papier ou en silicone.
- 2) Dans un petit bol, mélanger la chapelure Graham et le beurre. Déposer environ une cuillerée comble (15 ml) de chapelure au fond des moules à muffins et presser. Cuire environ 8 minutes au four, ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme et dégage ses arômes. Mettre de côté.
- 3) Entre-temps, dans un bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème avec le sucre, jusqu'à consistance légère. Incorporer la farine et battre, jusqu'à consistance homogène. Incorporer l'œuf, la crème et la vanille, jusqu'à consistance lisse. Mettre de côté.
- 4) Couper la pomme en deux sur la longueur. Peler et évider une moitié, puis hacher finement. Incorporer au mélange de fromage à la crème. Couper l'autre moitié de pomme sur la longueur en trois quartiers, puis évider. Couper chaque quartier sur la longueur, en 8 tranches minces.
- 5) Déposer la pâte sur la croûte cuite dans les moules à muffins et lisser les dessus. Disposer 2 tranches de pommes sur chaque gâteau, en faisant chevaucher au besoin.
- 6) Cuire au four environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les gâteaux soit gonflés et fermes. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer environ 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient froids, ou jusqu'à une journée.
- 7) Pendant que les gâteaux cuisent, préparer la garniture au caramel : dans une petite casserole, mélanger le sucre et l'eau. Amener à ébullition à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laisser bouillir, sans remuer, jusqu'à obtention d'un sirop de couleur caramel foncé; à mesure que le sirop commence à foncer, remuer délicatement la casserole, au besoin, pour uniformiser la couleur. Retirer du feu et, tout en remuant, incorporer la crème et la vanille; remuer pour bien mélanger. Verser dans une tasse à mesurer en verre à l'épreuve de la chaleur et laisser refroidir jusqu'à ce que la préparation soit épaisse, mais assez liquide pour être versée, environ 1 heure.
- 8) Retirer les moules en papier des gâteaux au fromage et disposer sur des assiettes à service ou sur un plateau. Verser environ 1 c. à thé (5 ml) de caramel sur chaque gâteau, en tournoyant délicatement le gâteau pour que la garniture coule légèrement sur les côtés.

ASTUCES

Choisir une variété de pomme qui conserve sa saveur après la cuisson, comme les variétés Empire, Idared, Red Prince ou McIntosh.

Utiliser le fond d'une petite tasse à mesurer sèche ou un verre pour presser la chapelure Graham fermement et proprement au fond des moules à muffins.

Durant la préparation du caramel, remuer délicatement le mélange pour éviter de déposer des cristaux de sucre sur les côtés de la casserole, ce qui pourrait provoquer la cristallisation du mélange. S'il y a formation de cristaux, tremper un pinceau à pâtisserie dans de l'eau chaude et l'utiliser pour retirer délicatement les cristaux.

La garniture au caramel peut être recouverte et réfrigérée jusqu'à 3 jours. Réchauffer délicatement au micro-ondes ou dans une casserole à feu moyen-doux, juste assez pour pouvoir la verser. Les gâteaux au fromage décorés peuvent être réfrigérés, à découvert, jusqu'à 2 jours.

EN SAVOIR PLUS SUR...

NUTRITION

Valeur nutritive par portion

Énergie:	261 calories
Protéines:	3 g
Glucides:	20 g
Matières grasses:	19 g
Fibres:	0.5 g
Sodium:	150 mg

Le top 5 des éléments nutritifs

	(% DV*)
Calcium:	4 % / 49 mg
Vitamine A:	20 %
Vitamine D:	8 %
Vitamine B12:	7 %
Riboflavine:	7 %

***pourcentage de la valeur quotidienne**

Source : <https://producteurslaitiersducanada.ca/fr/plaisirs-laitiers/recettes/petits-gateaux-au-fromage-aux-pommes-et-au-caramel>