



Gâteau au fromage sans cuisson garni d'une croustade aux canneberges



PRÉPARATION : 30 MIN CUISSON: 3 HR 15 MIN

Améliorez la recette de croustade aux canneberges toute simple, mais combien délicieuse, pour le dessert de ce soir. Votre famille et vos amis adoreront ce fabuleux gâteau au fromage sans cuisson garni d'une croustade aux canneberges.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

10 PORTIONS

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre granulé, divisés
- 1 pot (1 L) de garniture fouettée COOL WHIP, décongelée
- 1 croûte de tarte graham prête à l'emploi (9 po)
- 1/2 tasse de farine
- 2 c. à soupe de cassonade
- 3 c. à soupe de beurre froid, coupé en cubes
- 1/4 tasse de pacanes hachées
- 3 tasses de canneberges fraîches
- 1/4 tasse d'eau

Que dois-je faire ?

Étape 1

Mélanger le fromage à la crème et 1/4 t du sucre granulé dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Incorporer la garniture *Cool Whip*. Verser sur la croûte.

Étape 2

Réfrigérer 3 h.

Étape 3

Mélanger la farine et la cassonade dans un bol moyen allant au micro-ondes. Incorporer le beurre à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou de deux couteaux, jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure grossière. Chauffer à intensité ÉLEVÉE 3 min, en remuant toutes les minutes. Chauffer de 1 à 2 min de plus ou jusqu'à ce que le mélange de chapelure soit croustillant et doré, en remuant toutes les 30 secondes. Ajouter les pacanes; bien mélanger. Étaler dans une grande assiette; laisser refroidir.

Étape 4

Entre-temps, chauffer les canneberges, l'eau et le reste du sucre granulé 3 min dans un grand bol allant au micro-ondes; remuer. Chauffer de 1 à 2 min de plus ou jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout, en remuant après chaque minute. Chauffer encore 3 min ou jusqu'à ce que le mélange épaisse; remuer. Mettre dans un bol de service. Laisser refroidir légèrement.

Étape 5

Garnir le gâteau au fromage de la sauce aux canneberges chaude et du mélange de chapelure.

Conseils des Cuisines Kraft



Remarque

Vous pouvez aussi préparer la sauce aux canneberges avec des canneberges surgelées. Vous n'avez pas besoin de les décongeler. Utilisez-les telles quelles pour faire la sauce comme indiqué, mais en augmentant le temps de cuisson au micro-ondes de 2 min, au besoin, ou jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Puis, poursuivez la cuisson au micro-ondes comme indiqué.

Portions sages

Équilibrez vos choix alimentaires tout au long de la journée afin de pouvoir savourer un morceau de ce délicieux gâteau au fromage.

Calories **400**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 24 g	37 %
Matières grasses saturées 15 g	75 %
Cholestérol 40 mg	
Sodium 200 mg	8 %
Glucides 47 g	16 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 30 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	6 %
Calcium	0 %
Fer	6 %

Portions

10 portions de 1 tranche (122 g) chacune