



## Gâteau brioché aux amandes et à la guimauve à la mijoteuse

 PRÉPARATION : 15 MIN    CUISSON: 2 HR

Ce gâteau brioché est l'une de nos recettes de dessert les plus populaires. Fait de pâte à biscuits réfrigérée, de chocolat mi-amer, d'amandes et de guimauves, il deviendra assurément un nouveau classique familial.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

1 boîte (340 g) de pâte à biscuits campagnards réfrigérée

1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JELL-O au chocolat

1 tasse d'amandes hachées, divisée

1/4 tasse de beurre, fondu

1 1/2 tasse de guimauves miniatures *Jet-Puffed*, divisée

2 oz (1/3 d'un paquet de 170 g) de chocolat mi-amer BAKER'S

# Que dois-je faire ?

## Étape 1

Disposer en « x » deux bandes (30 po) de papier sulfurisé dans une mijoteuse ronde de 4 l, en repliant les extrémités sur la paroi extérieure de la mijoteuse. Tapisser le fond de la mijoteuse d'une autre feuille de papier sulfurisé. Mettre un pot de verre à large ouverture allant au four de 250 ml au centre de la mijoteuse; vaporiser d'un enduit à cuisson.

## Étape 2

Séparer la pâte à biscuits; couper chaque morceau en quartiers. Mélanger la préparation pour pouding et 1/2 t des amandes.

## Étape 3

Tremper la moitié des morceaux de pâte à biscuits, un à la fois, dans le beurre, puis dans le mélange de pouding, en les retournant pour bien les enrober de chaque ingrédient; disposer autour du pot dans la mijoteuse préparée. Parsemer de 1/2 t des guimauves et de 1/4 t du reste des amandes. Enrober le reste des morceaux de pâte à biscuits du reste du beurre et du reste du mélange de pouding comme indiqué; ajouter dans la mijoteuse. Couvrir.

## Étape 4

Cuire à intensité ÉLEVÉE de 1 à 1 1/2 h. Soulever soigneusement le plat amovible de la mijoteuse et le faire tourner sur 180 ° avant de le remettre dans la mijoteuse. Régler la mijoteuse à intensité FAIBLE. Garnir du reste des guimauves et des amandes; couvrir. Cuire le gâteau 30 min de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. (La température interne du gâteau doit être de 200 °F.) Laisser reposer le gâteau (à couvert) dans la mijoteuse 15 min. Retirer délicatement le pot de verre de la mijoteuse. Démouler le gâteau et le déposer sur une grille en utilisant les poignées de papier sulfurisé; laisser refroidir légèrement.

## Étape 5

Faire fondre le chocolat mi-amer selon le mode d'emploi; en arroser le gâteau d'un filet. Servir chaud.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Substitution(s)

Préparez la recette avec des noix hachées.

## Propos culinaires

Le gâteau est tourné une fois pendant la cuisson pour l'empêcher de brûler sur un côté, car dans certaines mijoteuses, l'endroit où se trouve l'élément peut devenir plus chaud.

## Présentation suggérée

Garnissez ce délicieux dessert de 1/2 t de baies fraîches mélangées.

## Calories **270**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 5 g	25 %
Cholestérol 10 mg	
Sodium 400 mg	17 %
Glucides 31 g	10 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 13 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

## Portions

12 portions de 1/12 de la recette chacune