

## **Gâteau au fromage à la lime à l'Instant Pot**- Faible en glucides et sans sucre !!!!!

<https://www.ditchthecarbs.com/instant-pot-key-lime-cheesecake/>



Ce gâteau au fromage à la lime est la perfection! Il est acidulé, léger, crémeux et convivial.

La meilleure partie est qu'il est facile à faire!

Temps Preparation: 15 mins

Temps de cuisson: 35 mins

Temps Total: 50 mins

Portions: 6

Glucides Total: 7g

Fibre: 1g

Author: Libby Jenkinson

## Ingrédients

### Croûte aux amandes

100 g de farine d'amandes

55 g de beurre fondu

1 cuillère à soupe d'édulcorant granulé de choix ou plus, à votre goût (ou 1 c. à soupe de sucre)

### Garniture à la lime

500 g (2pqt) de fromage à la crème à la température ambiante

2 œufs - moyen à la température ambiante

1/3 tasse d'édulcorant granulé de choix ou plus, à votre goût (ou 1/3 t de sucre)

1 c. à thé d'extrait de vanille

60 ml de crème à fouettée épaisse (35%)

4 cuillères à soupe de jus de lime (environ 4 à 6 limes)

### Crème fouettée

125 ml de crème à fouetter épaisse

1 c. à thé édulcorant en poudre (Swerve) au choix en option (2 c. à thé de sucre fin)

## Instructions

### Croûte d'amande

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la croûte.

2. Versez la croûte dans un moule à gâteau au fromage de 7 x 3 pouces\* qui s'adapte à l'intérieur de votre Instant Pot. Étaler la croûte partout et appuyez fermement au fond du moule. Placez le moule avec la croûte au congélateur jusqu'au moment de la cuisson.

\*J'ai utilisé un moule de 8 pouces dans mon 6Pte mais l'espace était très restreint donc très difficile à sortir le moule du IP et je suggère vraiment d'utiliser un moule de 7 pouces max pouces un 6ptes.

### Garniture à la Lime

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients et 1 oeuf avec un batteur électrique. Mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que vous ne puissiez plus voir le jaune de l'œuf. Puis ajoutez le deuxième oeuf et mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout le jaune est complètement mélangé et qu'il ne reste plus de grumeau(le moins possible).

2. Verser la garniture sur la croûte et lisser.

3. Couvrir étroitement le haut et le bas du gâteau au fromage avec une couche d'essuie-tout et de papier d'aluminium.

4. Ajoutez 1 1/2 tasse d'eau dans la cuve de l'Instant Pot. Abaissez délicatement le gâteau au fromage dans le Instant Pot sur le trivet. Le gâteau au fromage cuit sur le trivet.

5. Faites cuire à haute pression en utilisant le réglage "manual" ou "Pressure Cook" pour 45 minutes avec un relâchement de pression naturel. Retirez le gâteau et laissez-le refroidir sur le comptoir pendant 1 heure avant de le placer au réfrigérateur pendant la nuit (ou 4 heures minimum).

6. Après avoir réfrigéré le gâteau au fromage au moins 4 heures, retirez-le du moule. Garnir avec la crème fouettée et des tranches de lime.

### Crème Fouettée

1. Ajoutez la crème épaisse et l'édulcorant (ou sucre) dans le bol. Puis mélangez-le avec un mélangeur à main jusqu'à ce qu'il se transforme en crème fouettée et forme des pics raides. Réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

Recette de [Ditch The Carbs.com](https://ditchthecarbs.com)

