



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau au fromage à la vanille et au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Croûte graham:

- 1 1/4 tasse de gaufrette Graham émietées finement
- 7 cuillères à table de beurre non salé fondu
- 2 cuillères à table de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel

Garniture au fromage:

- 1 gousse de vanille ou 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 1/2 paquets (8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 3/4 tasses de sucre
- 1 1/4 tasse de crème à 35 %

Ganache:

- 5 oz de chocolat mi-amer haché
- 2/3 tasses de crème à 35 %

PRÉPARATION

Préparation de la croûte

1. Dans un bol, mélanger les gaufrettes Graham, le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ce que la préparation soit humide. Presser la préparation dans le fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre. Réfrigérer.

Préparation de la garniture

Préparation	45 minutes
Cuisson	3 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	410 mg
Protéines	8 g
Calories	785
Total gras	64 g
Cholestérol	190 mg
Gras saturés	38 g
Total glucides	49 g

2. À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, couper la gousse de vanille en deux sur la longueur. Avec la pointe du couteau, racler les graines à l'intérieur des deux demi-gousses (réserver les gousses pour un usage ultérieur). Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter les graines de vanille et le sucre et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

3. Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer environ la moitié de la crème fouettée à la préparation de fromage en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste de la crème fouettée de la même manière jusqu'à ce que la garniture soit homogène, sans plus. Verser la garniture au fromage sur la croûte et l'étendre uniformément. Couvrir le gâteau d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins 1 heure. (Vous pouvez préparer le gâteau au fromage jusqu'à cette étape. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

Préparation de la ganache

4. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen-vif jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi (ne pas laisser bouillir). Verser la crème chaude sur le chocolat et remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir pendant 3 minutes.

5. Au moment de servir passer délicatement la lame d'un couteau sur le pourtour du gâteau pour le détacher du moule. Retirer la paroi du moule et déposer le gâteau sur une assiette de service. Étendre la ganache sur le gâteau au fromage.