



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

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau au fromage et au chocolat au lait

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Croûte au chocolat:

- 1 1/2 tasse de gaufrette au chocolat émiettées
- 1/4 tasse de beurre fondu

Garniture au fromage:

- 3 (250 g chacun) de paquets de fromage à la crème, ramolli
- 3/4 tasses de sucre
- 3 oeufs
- 1 1/4 tasse de crème à 35%
- 10 oz de chocolat au lait fondu

Ganache au chocolat:

- 6 oz de chocolat mi-sucré haché
- 1/3 tasse de crème à 35%

PRÉPARATION

Préparation de la croûte

1. Tapisser de papier-parchemin la paroi interne d'un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre. Recouvrir la paroi externe du moule de papier d'aluminium résistant. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger les gaufrettes et le beurre jusqu'à ce que la préparation soit humide. Presser la préparation dans le fond du moule réservé. Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 10 minutes. Laisser refroidir complètement.

Préparation	40 minutes
Cuisson	70 minutes
Réfrigération	4 heures & 30 minutes
Portion(s)	16 portions

Préparation de la garniture au fromage

3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter la crème en battant. Ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

4. Verser la garniture dans la croûte refroidie. Mettre le moule dans un plat peu profond allant au four. Verser suffisamment d'eau chaude dans le plat pour couvrir la paroi du moule jusqu'à une hauteur de 1 po (2,5 cm). Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le pourtour du gâteau soit pris mais que le centre soit encore légèrement gélatineux. Laisser reposer dans le four éteint pendant 1 heure.

5. Retirer le moule du plat, puis retirer le papier d'aluminium. Laisser refroidir complètement. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que le gâteau soit froid. (Vous pouvez préparer le gâteau jusqu'à cette étape. Il se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur et jusqu'à 2 semaines au congélateur, enveloppé de papier d'aluminium résistant.)

Préparation de la ganache

6. Dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec la crème, en brassant jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Laisser refroidir pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait suffisamment épaissi pour s'étendre facilement. (Vous pouvez préparer la ganache à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur et jusqu'à 2 semaines au congélateur, dans un contenant hermétique.) Étendre la ganache sur le dessus du gâteau. Réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait pris.