

# Cheese Cake au citron INSTANT POT

Avec le printemps, ce cheesecake frais et riche en citron faible teneur en glucides est garanti pour égayer votre journée! Merci à All Day I Dream About Food, membre du programme des ambassadeurs The Good Eggs, pour cette recette.



**Temps de cuisson:** 35 minutes

## **INGRÉDIENTS :**

### **Pour la pâte:**

- 3/4 tasse de farine d'amande
- 2 cuillères à soupe d'édulcorant à l'érythritol en poudre Pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu

### **Pour le remplissage:**

- 1 livre de fromage à la crème, ramolli
- 2/3 tasse d'édulcorant à l'érythritol en poudre
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1 cuillère à café d'extrait de citron
- 2 grands oeufs organiques de Pete et de Gerry, température ambiante
- 2 cuillères à soupe de crème à fouetter lourde, température ambiante

## **DIRECTIONS**

### **Pour faire la croûte:**

- 1) Tapisser un moule à charnière de 7 po de diamètre avec du papier parchemin. Graisser le papier parchemin.
- 2) Dans un bol moyen, mélanger la farine d'amande, l'édulcorant et le sel. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger pour combiner.
- 3) Presser le mélange fermement et uniformément dans le fond du moule préparé. Utilisez un verre à fond plat pour l'égaliser.
- 4) Mettre de côté.

### **Pour faire le remplissage:**

- 1) Dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse, puis incorporer l'édulcorant, le jus de citron, le zeste de citron et l'extrait de citron.
- 2) Grattez les côtés du bol avec une spatule en caoutchouc pour vous assurer d'obtenir tous les morceaux.
- 3) Battez les oeufs un à la fois, en grattant le bol et les batteurs après chaque ajout. Battez la crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Versez ce mélange sur la croûte et étendez sur les bords.
- 4) Enveloppez le fond de la poêle à charnière fermement dans un grand morceau de papier d'aluminium. Placez un morceau de papier essuie-tout sur le dessus de la casserole de springform (ne touchant pas le cheesecake) et ensuite enveloppez la feuille autour du dessus aussi bien. Votre casserole entière devrait être la plupart du temps couverte de clinquant pour empêcher l'excès d'humidité.
- 5) Placez le panier fourni avec votre **Instant Pot** ou votre autocuiseur dans le fond. Versez une tasse d'eau dans le fond. Abaissez délicatement le moule à gâteau enrobé sur la grille.
- 6) Fermez le couvercle et réglez **Instant Pot** en mode manuel pendant 35 minutes à la vitesse maximale. Une fois le temps de cuisson terminé, **laissez la pression se relâcher naturellement (ne l'évacuez pas)**.
- 7) Soulevez le gâteau au fromage et laissez-le refroidir à température ambiante, puis réfrigérez pendant 3 ou 4 heures, ou même pendant la nuit. Garnir de crème fouettée légèrement sucrée et de tranches de citron comme désiré.

**Anglais vers français avec Google traduction**

**Source :** [https://peteandgerrys.com/recipe/instant-pot-lemon-cheesecake/?utm\\_source=alldayidreamaboutfood.com&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=PGO\\_2018&utm\\_content=recipe2](https://peteandgerrys.com/recipe/instant-pot-lemon-cheesecake/?utm_source=alldayidreamaboutfood.com&utm_medium=referral&utm_campaign=PGO_2018&utm_content=recipe2)