



Gâteau au fromage à la citrouille

Croûte :

- 1 tasse de miettes de biscuits Graham Graham
- 1/2 tasse de pacanes ou de noix de Grenoble (moulues)
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de muscade moulue
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 5 cuillères à soupe de beurre non salé (fondu)

gâteau au fromage :

- 2 paquets de 8 onces de fromage à la crème (à température ambiante)
- 1/2 tasse de sucre blanc granulé
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 gros œufs à température ambiante
- 1/2 tasse de crème épaisse à température ambiante
- 1/2 tasse de purée de citrouille (voir dans section légumes pour recette au ip)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de muscade moulue
- 1/4 c. à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à café d'épices pour citrouille
- pincée de clou de girofle moulu
- pincée de toutes les épices

Mode d'emploi

Croûte de gâteau au fromage :

Enduire légèrement un moule à charnière de 7 po x 3 po d'aérosol antiadhésif et mettre de côté.

Hacher finement les pacanes ou les noix de Grenoble ou les ajouter au robot culinaire.

Ajouter la chapelure de biscuits Graham, les pacanes moulues, la cannelle, la muscade, le gingembre, la cassonade et le beurre fondu dans un grand bol et remuer pour bien mélanger.

Presser le mélange dans le moule à charnière préparé. À l'aide d'une tasse à mesurer, appuyer sur la croûte et essayer d'aligner les côtés jusqu'au milieu des bords du moule.

Congeler pendant 20 à 30 minutes.

Pâte à gâteau au fromage :

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante avant de commencer.

Dans le bol d'un batteur sur socle ou dans un grand bol à l'aide d'un batteur à main, battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux à vitesse moyenne ou faible.

Ajouter le reste des ingrédients et continuer à battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et crémeux. Grattez les parois et le fond du bol à l'aide d'une spatule.

Retirer la croûte du congélateur et verser le mélange de pâte à gâteau au fromage dans le moule préparé.

Cuisiner :

Placez le dessous de plat en métal dans l'instant pot de 6 pintes et ajoutez 1 1/2 tasse d'eau.

Transférer délicatement le moule à gâteau au fromage sur le dessous de plat. Couvrir le dessus du moule à gâteau au fromage (et non l'IP) d'une feuille d'aluminium.

Sélectionnez le réglage manuel/pressure cook et réglez la pression à un niveau élevé. Réglez la minuterie sur 40 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée et que la marmite instantanée émet un bip, relâchez la pression naturellement pendant environ 20 à 30 minutes.

Ouvrir soigneusement la casserole et transférer le gâteau au fromage sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir pendant 1 heure, puis passer un couteau sur les bords.

Note : Si le milieu du gâteau au fromage n'est pas ferme, cuire encore 5-10 minutes et 15 min NPR.

Transférer le gâteau au fromage au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou toute la nuit avant de le trancher et de le servir.

<https://sweetandsavorymeals.com/instant-pot-pumpkin-cheesecake/>