



Gâteau au fromage et bacon à l'érable

Ingrédients :

Croûte :

1 tasse de biscuits Ritz, Graham, chocolat ou miettes de Nilla
2 c. à thé de cassonade
3 c. à table de beurre fondu

Remplissage :

2 paquets de fromage à la crème de 8 onces (chaud)
1/2 tasse de sirop d'érable pur
1/4 tasse de cassonade
1 c. à thé d'extrait d'érable ou de vanille
2 œufs
1 jaune d'œuf
1/2 tasse de vrais morceaux de bacon

Garniture :

1 tasse de crème sure ou de yogourt nature
2 c. à table de cassonade
1/2 c. à thé d'extrait d'érable ou de vanille

Garnir :

Crème fouettée sucrée, sirop d'érable et fleur de sel ou sel de mer

Directions :

Croûte :

Mélanger les ingrédients à l'aide d'une fourchette et les presser dans le fond d'un moule à gâteau au fromage et un peu sur les côtés.

Remplissage :

****Important :** Réchauffer le fromage à la crème : Mettez le fromage à la crème enveloppé dans un sachet à fermeture éclair, mais ne le fermez pas. Poussez-le dans un évier ou un bol rempli d'eau chaude du robinet pour forcer l'air à sortir, puis fermez-le hermétiquement. Couvrir le

avec une assiette, pour qu'il reste immergé, pendant environ 15 minutes. Il sera très doux et facile à travailler.

Mélanger le fromage à la crème chaud, le sirop d'érable, la cassonade et la vanille jusqu'à consistance lisse. Ajouter les œufs et le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à incorporation. Réserver 2 c. à table de bacon pour la garniture et ajouter le reste à la pâte. Versez ceci sur la croûte préparée. Il n'est pas nécessaire de le recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Versez 1 1/2 tasse d'eau dans l'Instant Pot et mettez le gâteau au fromage sur le dessous de plat (trivet). Fermez le couvercle et réglez la vanne sur Etanchéité. Appuyez sur le bouton du cuiseur à pression (ou manuel) et utilisez les boutons + et - pour régler l'heure.

LA TAILLE DE LA POÊLE ET LE TEMPS DE CUISSON :

Moule de 6 pouces --- 32 minutes

Moule de 7 pouces --- 29 minutes

Moule de 8 pouces --- 26 minutes

Pour 1 1/2 fois la recette :

Moule de 7 pouces --- 33 minutes

Moule de 8 pouces --- 36 minutes

Pour deux fois la recette :

Moule de 8 pouces --- 33 minutes

Quand le signal sonore retentit, laissez-le pendant 15 minutes pour un relâchement naturel. Ensuite, retournez la valve de l'étanchéité à venting pour un dégagement rapide et lorsque la goupille tombe, ouvrez et retirez le gâteau au fromage.

Il peut sembler "liquide". C'est pas grave. Ne vous inquiétez pas - il va se raffermir et se raffermir en refroidissant. Épongez toute condensation avec du papier essuie-tout.

Garniture : Fouetter ensemble les ingrédients de la garniture et laisser dissoudre le sucre pendant quelques minutes. Au bout d'une heure environ, remuez de nouveau et étalez-le sur le gâteau au fromage.

Couvrir le moule et le réfrigérer pendant au moins 4 heures ou de préférence toute la nuit. Au moment de servir, décorer de crème fouettée et saupoudrer des morceaux de bacon réservés. Arroser de sirop d'érable et d'un léger filet de fleur de sel ou de sel marin.

<https://rootitoot.com/recipes-and-cooking/desserts/maple-bacon-cheesecake/>