



Gâteau au fromage marbré

2 paquet de fromage à la crème température pièce
3 oeufs
2 c a soupe de farine
2/3 de tasse de sucre (j'en ai mis un peu plus pour finir le pot qui traînait lolll)
1/2 tasse de crème sûre (moi du yogourt grec nature)
Et un peu d'essence de vanille.
1 c. à soupe de Nutella

Croûte

10 Biscuits Oréo sans la crème
1 c. à soupe de beurre

Mélanger tout les ingrédients du gâteau ensemble au mélangeur.

Pour ma croûte, passer au robot environ 10 biscuits sans la crème pour en faire une chapelure mélanger avec environ 1 c. a soupe de beurre fondu. Étendre au fond d'un moule sur un papier parchemin et cuire au four environ 10 min. (350 f)

Mettre le $\frac{3}{4}$ du mélange à gâteau sur la croûte et j'ai ajouter 1 c. a soupe de Nutella au reste du mélange. Verser le mélange de nutella en filet sur le gâteau et fait quelques zigzag avec un couteau.

J'ai emballé mon moule par en dessous et au dessus de papier aluminium.

J'ai mis 2 tasses d'eau dans mon 8 quart la grille et le gâteau (1 $\frac{1}{2}$ tasse pour le 6 quart).

Cuire à manual/pressure cook pendant 35 minutes et NR complet et hop au frigo.

Mon moule était un 7 pouces

Recette adapté de la recette de Meve Mercier

Photo : Karine Viau