



## Gâteaux au fromage à la citrouille individuel

7 bocaux de gâteau au fromage à la citrouille (4 oz)

### INGRÉDIENTS

#### Pour la croûte

15 biscuits au gingembre d'environ 3/4 tasse de chapelure

2 c. à table de beurre fondu

1 c. à table de cassonade

#### Pour la garniture de gâteau au fromage à la citrouille

8 oz de fromage à la crème entier 8 oz

1/4 tasse de cassonade

1 gros oeuf

1/4 tasse de crème sure

1/3 tasse de purée de citrouille (*pas de la garniture pour tarte à la citrouille*)

3/4 c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille

1 cuillère à café d'extrait pur de vanille

1/8 c. à thé de sel



### INSTRUCTIONS

Mélanger les biscuits au gingembre au robot culinaire ou au mélangeur jusqu'à ce qu'ils soient finement moulus. Ou les écraser dans un sac ziploc avec un rouleau à pâtisserie.

Ajouter le beurre fondu et la cassonade, pulser jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Répartir le mélange de miettes dans 7 bocaux Mason, presser avec le dos d'une cuillère. N'appuyez pas trop fort. Vous pouvez aussi faire sans croûte.

Dans un bol à mélanger moyen, battre le fromage à la crème et la cassonade à basse vitesse à l'aide d'un batteur à main. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule et continuer à battre à basse vitesse jusqu'à consistance lisse.

Ajouter l'œuf et battre à basse vitesse jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Ajouter la purée de citrouille, la crème sure, le mélange d'épices pour tarte à la citrouille, l'extrait de vanille, le sel et bien mélanger.

Verser environ 4 c. à table de la garniture de gâteau au fromage à la citrouille sur la croûte de gingembre préparée dans chaque pot. Donnez-lui un léger tapotement pour éliminer les bulles. Couvrez le pot avec les couvercles à pot Mason, mais ne serrez pas le couvercle à fond, juste assez pour couvrir le pot afin d'empêcher la condensation de s'y égoutter.

Ajouter 1 tasse d'eau dans la cuve en acier du Instant Pot. Placez le sous plat et empilez les pots décalés comme sur la photo.

Fermez le couvercle de l'Instant Pot, et réglez la valve sur 'SEALING'. Cuire à puissance élevée pendant 6 minutes. Il faudra un certain temps pour que la pression s'accumule, après quoi la minuterie démarrera.

Laisser le pot se dépressuriser naturellement, une fois que la goupille d'argent tombe, tourner le bouton sur 'VENTING' et ouvrir le couvercle.

Transférer les pots sur un support métallique à l'aide d'une pince. Laisser refroidir complètement à la température de la pièce, puis réfrigérer pendant encore 5 à 6 heures. Ces bocaux à gâteau au fromage se conserveront jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.

Garnir de crème fouettée fraîche ou de la crème fouettée maison, de la chapelure de biscuits au gingembre et de la sauce dulce de leche ou au caramel.

#### NOTES

Doubler cette recette pour faire un gâteau au fromage à la citrouille dans un moule à charnière de 7 po. Ajouter 1 c. à table de fécule de maïs à l'étape 1 avant de battre le mélange de fromage à la crème et de sucre. Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez la pression se relâcher naturellement, puis transférez le moule sur une grille et laissez-la refroidir complètement avant de la réfrigérer.

<https://aromaticessence.co/2019/09/04/instant-pot-pumpkin-cheesecake-in-jars/>