

# metro



## Gâteau au fromage à l'irlandaise

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:55 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

500 ml Chapelure de gaufrettes à la vanille  
(2 tasses)

125 ml Cacao non sucré  
(1/2 tasse)

125 ml Sucre glace  
(1/2 tasse)

125 ml Beurre  
(1/2 tasse)

500 g Fromage à la crème canadien ramolli

315 ml Sucre granulé  
(1 1/4 tasse)

30 ml Cacao non sucré  
(2 c. à soupe)

10 ml Extrait de vanille  
(2 c. à thé)

4 Oeuf

### Préparation

Préchauffer le four à 190 °C/375 °F.

Mélanger la chapelure de gaufrettes, 125 ml (1/2 tasse) de cacao, le sucre glace et le beurre.

Presser le mélange dans le fond d'un moule à charnière de 23 cm (9 po) et à une hauteur de 5 cm (2 po) sur la paroi ; mettre de côté.

Dans un grand bol, battre le Fromage à la crème jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement, tout en battant, le sucre granulé, 30 ml (2 c. à soupe) de cacao et l'extrait de vanille. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Incorporer la crème et le whisky.

Verser sur la croûte préparée ; déposer sur une lèchefrite. Cuire au four de 50 à 55 minutes.

Laisser refroidir et réfrigérer pendant une heure. Verser le chocolat fondu sur la surface du gâteau.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---

**315 ml** Crème de table (10 %  
**(1 1/4**  
**tasse)**

---

**80 ml** Whisky irlandais  
**(1/3 tasse)**

---

Au goût, chocolat fondu

---