

metro



Gâteau au fromage à l'orange et au chocolat

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:45 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Base

150 g Beurre fondu
(2/3 tasse)

Garniture

575 g De fromage à la crème
(20 oz)

60 g De crème sure
(1/4 tasse)

2*100 g Barres de chocolat noir orange intense,
hachées

130 g Sucre
(2/3 tasse)

80 ml De jus d'orange
(1/3 tasse)

Préparation

Préparation de la base

Préchauffer le four à 120 °C (250°F).

Graisser un moule à charnière de 10 po (25 cm).

Broyer finement les gaufrettes à la vanille dans un robot culinaire.

Ajouter une quantité suffisante de beurre fondu pour faire prendre le mélange.

Répartir uniformément le mélange sur le fond du moule à charnière et le lisser avec le dos d'une cuillère.

Recouvrir l'extérieur de la moitié inférieure du moule d'une feuille d'aluminium. Le gâteau au fromage étant cuit au bain-marie, cette étape assurera que l'eau ne pénètre pas dans le moule.

Préparation de la garniture

Battre le fromage à la crème jusqu'à homogénéité et racler les bords du bol afin qu'aucun grumeau ne se forme.

Ajouter la crème sure et le sucre et remuer jusqu'à homogénéité.

4 Oeuf

Verser le jus d'orange dans une casserole et le porter lentement à ébullition.

Ajouter le chocolat haché, retirer la casserole du feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Incorporer le mélange de chocolat à l'orange à celui du fromage à la crème en raclant les parois du bol.

Ajouter les œufs un à la fois et bien mélanger chaque fois.

Verser la préparation dans le moule à charnière préparé et placer le moule dans un plat de cuisson suffisamment profond pour contenir un pouce d'eau.

Mettre le gâteau au fromage au four et verser un pouce d'eau très chaude dans le plat de cuisson.

Faire cuire le gâteau environ 45 minutes. Le gâteau est prêt lorsqu'il est ferme sur les côtés, mais encore légèrement mou au centre.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule à charnière.

Source : Lindt

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.
