

# metro



## Gâteau au fromage au yogourt grec aux fraises

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

10 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

#### CROÛTE

300 ml (1 1/4 tasses) Chapelure de biscuits graham

60 ml (1/4 tasse) Margarine ou de beurre, fondu

#### GARNITURE INTÉRIEURE

45 ml (3 c. à soupe) Eau froide

7 g Gélatine neutre (sans saveur)

250 g Fromage à la crème allégé, ramolli

500 g (1 contenant) yogourt grec Yoplait® Yopa! MC – saveur Gâteau au fromage et fraises divines

125 ml Fraise, hachées finement (facultatif)

### Préparation

Vaporiser d'enduit culinaire le fond et d'une assiette à tarte de 23 cm (9 po).

Combiner les ingrédients nécessaires à la confection de la croûte et presser fermement au fond et sur les parois de l'assiette à tarte.

Faire cuire 8 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Laisser refroidir sur une grille.

Dans une petite tasse à mesurer allant au micro-ondes, ajouter l'eau froide et parsemer de gélatine ; remuer et laisser reposer deux minutes jusqu'à ce que la gélatine ait pris de l'expansion et se soit solidifiée.

Faire cuire au micro-ondes à puissance élevée de 30 à 40 secondes pour ramener la gélatine à l'état liquide.

Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème à régime moyen jusqu'à ce qu'il ait une consistance légère et mousseuse.

Ajouter le yogourt, la gélatine dissoute et les fraises hachées ; battre jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Verser sur la croûte cuite.

Réfrigérer au moins 3 heures, jusqu'à ce que le tout soit bien pris.

(1/2 tasse)

---

Préparer la garniture aux fraises en ajoutant les fraises tranchées au sucre ; laisser reposer 10 minutes.

#### GARNITURE

Servir sur le gâteau au fromage tranché.

**375 ml** Fraise, coupées en quatre  
**(1 1/2**  
**tasses)**

---

Faites-en un gâteau mangue et fraises ! Utilisez du yogourt grec Yoplait® Yopa! MC – Tango à la mangue au lieu du yogourt saveur Gâteau au fromage et fraises divines.

**15 ml** Sucre granulé  
**(1 c. à**  
**soupe)**

---

Source : Vivre délicieusement

---

#### 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.

---