



Gâteau au fromage sans cuisson au Pure blueberries

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Chapelure Graham
(2 tasses)

30 ml Sucre
(2 c. à soupe)

160 ml Beurre non salé, fondu
(2/3 tasse)

2x8 oz Fromage à la crème, à température ambiante

300 ml Lait concentré sucré

45 ml Jus de citron
(3 c. à soupe)

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

60 ml Pure blueberries purée
(1/4 tasse)

Préparation

Placer la chapelure Graham et le sucre dans un bol moyen; ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien combiné.

Presser le mélange de chapelure au fond d'un moule à charnière de 9 po.

Presser le mélange jusqu'à 1,5 à 2 po sur les côtés du moule.

Mettre la croûte au congélateur pendant au moins 10 minutes.

Dans un grand bol, battre le fromage à la crème à la crème à l'aide d'un mélangeur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Battre tout en ajoutant le lait concentré graduellement, en grattant les côtés du bol au besoin.

Battre le jus de citron et la vanille.

Réserver un tiers de la garniture et ajouter le Pure blueberries en mélangeant.

Verser le reste de la garniture dans la croûte; lisser le dessus à l'aide d'une spatule.

Verser lentement la garniture aux bleuets sur le dessus du gâteau et faire des marbrures à l'aide de la spatule.

Couvrir le gâteau d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 2,5 à 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Défaire les charnières pour ouvrir les côtés du moule et démouler le gâteau.

Verser un filet de Pure blueberries sur le dessus du gâteau et servir.

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.
