



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Je m'inscris! X



Gâteau au fromage, au yogourt et au citron

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Zeste de citron confit:

- 4 citrons brossés
- 3 tasses d' eau
- 1 tasse de sucre

Croûte Graham:

- 3/4 tasses de chapelure de biscuits Graham
- 1/4 tasse de beurre non salé fondu
- 2 cuillères à table de sucre

Garniture au fromage:

- 1 tasse de fromage cottage 2 %
- 3 paquets de fromage à la crème léger ramolli (8 oz/250 g chacun)
- 1/2 tasse de yogourt grec nature 2 %
- 3/4 tasses de sucre
- 1 cuillère à table de zeste de citron
- 3 cuillères à table de jus de citron
- 1 cuillère à thé de vanille
- 3 oeufs

Garniture au yogourt:

- 1/2 tasse de crème 35%

Préparation	1 heure
Cuisson	2 heures
Réfrigération et repos	18 heures & 30 minutes

Total 21 heures & 30 minutes

VALEURS NUTRITIVES

Portion(s) : 20 portions

Sodium	200 mg
Protéines	6 g
Calories	250
Total gras	19 g
Cholestérol	85 mg
Gras saturés	11 g
Total glucides	15 g

- 2 cuillères à table de sucre
- 1/4 tasse de yogourt grec nature 2 %

PRÉPARATION

Préparation du zeste de citron confit

1. À l'aide d'un économe, prélever le zeste des citrons par larges bandes (réserver les citrons pour un usage ultérieur). Couper les bandes de zeste en fines lanières de 1/8 po (0,3 cm) de largeur. Dans une casserole, porter 2 t (500 ml) de l'eau à ébullition. Ajouter les lanières de zeste et faire bouillir pendant 1 minute. Égoutter et réserver.

2. Dans la casserole, porter le reste de l'eau à ébullition avec le sucre. Laisser bouillir pendant 2 minutes. Ajouter les lanières de zeste de citron, réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Laisser refroidir dans le sirop pendant 10 minutes, puis les retirer du sirop (jeter le sirop). Étendre les lanières de citron confit sur une grille tapissée de papier parchemin (faire en sorte qu'elles ne se touchent pas). Laisser sécher pendant 12 heures.

Préparation de la croûte

3. Beurrer le fond et la paroi d'un moule à charnière de 9 po (23 cm) et le tapisser de papier parchemin. Mettre le moule au centre d'un grand carré de papier d'aluminium résistant. En pressant, replier le papier d'aluminium sur la paroi externe du moule de manière à bien l'envelopper. Réserver.

4. Dans un bol, mélanger la chapelure, le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit humecté. Presser uniformément le mélange dans le fond du moule réservé. Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir.

Préparation de la garniture au fromage

5. Dans une passoire fine déposée sur un bol, laisser égoutter le fromage cottage pendant 30 minutes. Secouer la passoire pour éliminer l'excédent de liquide. Au robot culinaire, réduire le fromage cottage égoutté jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le fromage à la crème et le yogourt, et mélanger pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse (racler souvent la paroi du récipient). Ajouter le sucre, le zeste de citron, le jus de citron et la vanille, et bien mélanger. Ajouter les oeufs, un à la fois, et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Étendre la garniture au fromage sur la croûte refroidie et lisser le mélange.

6. Mettre le moule dans un grand plat allant au four ou un moule plus grand. Verser suffisamment d'eau chaude dans le plat pour couvrir la paroi du moule jusqu'à une hauteur de 1 po (2,5 cm). Cuire au four préchauffé à 300 °F (150 °C) pendant 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour du

gâteau soit ferme, mais que le centre soit encore légèrement gélatineux. Éteindre le four et entrouvrir la porte. Laisser refroidir le gâteau dans le four pendant 1 heure. Retirer le moule du plat et le déposer sur une grille. Retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir complètement. Couvrir le moule de pellicule plastique et réfrigérer pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)

Préparation de la garniture au yogourt

7. Fouetter la crème avec le sucre. Incorporer le yogourt. Étendre ce mélange sur le dessus du gâteau au fromage refroidi. Réfrigérer pendant 1 heure.

8. Au moment de servir, démouler le gâteau au fromage dans une assiette de service. Garnir du zeste de citron confit.