

# Gâteau au fromage aux pommes et caramel

- Une recette facile et délicieuse de gâteau au fromage aux pommes et caramel



## Ingrédients :

### *Croûte :*

- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de **biscuits Graham** écrasés
- 3/4 de tasse (190 ml) de gruau
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu

### *La couche de fromage :*

- 2 tasses (500 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 2 cuillères à thé de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulu
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de cannelle

### *Le dessus en croustade :*

- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de gruau
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade

- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 2 cuillères à soupe d'huile de coconut (ou végétale)
- 2 pommes de taille moyenne, pelées et coupées finement
- **Sauce au caramel**

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Préparer un plat pyrex de 9 x 13 en l'huilant comme il faut.
3. Dans un bol, combinez les biscuits Graham, le gruau, le beurre fondu et la cassonade.
4. Presser ce mélange au fond du plat pyrex.
5. Faites cuire pendant 5 minutes et retirer du four.
6. Pendant ce temps, dans le bol de votre mélangeur électrique mélanger le fromage à la crème, la cassonade, le sucre, la cannelle, le gingembre, la fécule de maïs ainsi que la vanille.
7. Une fois bien mélanger, verser par dessus votre croûte Graham.
8. Mettez les morceaux de pommes par dessus.
9. Dans un bol, bien mélanger la farine, le gruau, la cassonade, la cannelle et l'huile.
10. Mettre par dessus les pommes.
11. Faites cuire dans le four préchauffer pendant 40 à 50 minutes.
12. Coupez en carré et versez un filet de caramel par dessus.
13. Le gâteau se congèle.

“ C'est vraiment un super de bon gâteau au fromage avec des pommes et une petite croustade et du caramel sur le dessus... Merveilleux et facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

