

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC CANNEBERGES ET BLEUETS

Ingrédients

Croûte

- 1 tasse de biscuits graham, écrasés
- 4 cuillerées à soupe de beurre, fondu

Gâteau

2 paquets de fromage Philadelphia, à la température ambiante

- 6 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillerées à thé d'essence de vanille
- ½ cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de zeste de citron
- 1 tasse de crème fraîche¹

- 4 onces de canneberges frais
- 4 onces de bleuets frais
- ¼ tasse de fécule de maïs
- ¼ tasse de sucre



Croûte: Mélanger les ingrédients et les presser au fond d'un moule à fond amovible.

Gâteau: Faire battre le fromage Philadelphia avec les oeufs. Ajouter au fur et à mesure le sucre, la vanille, le sel, le citron et la crème fraîche.

Assemblage: Mélanger la fécule et le sucre, et enrober les fruits de ce mélange. Posez les fruits sur la croûte. Répandre la pâte du gâteau sur les fruits. Faire cuire dans un bain marie au four préchauffé à 350° F. pendant 1 h 25 minutes. Après la sortie du four, poser une assiette avec un poids sur le gâteau pour le presser, et réfrigérer complètement avant de démouler. Pour 10-12 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quels autres fruits pourriez-vous substituer pour les canneberges et les bleuets? À quel moment de l'année?
2. Quels sont les différents types de moules à pâtisserie que vous connaissez? À quoi sert chacun? Cherchez sur Internet d'autres types.
3. Quelles sont les différentes catégories de fromage? Comment sont-ils utilisés en cuisine? Lesquels fondent le plus facilement?
4. Pourquoi est-ce qu'on doit beurrer ou beurrer et farine un moule?
5. Pourquoi est-il important d'enrober les fruits de fécule?

Notes

- 1 La crème fraîche est une crème complète dont on n'a pas enlevé les bactéries qui la font épaissir. Si on la trouve difficilement aux États-Unis, vous pouvez faire un substitut en mélangeant des parts égales de crème fleurette et de crème sure à la température de la pièce. Réfrigérez avant d'utiliser.