Gâteau au fromage à l’érable

Tout le monde connaît le gâteau au fromage. En ajoutant un peu de sirop d’érable, on obtient un dessert qui plaît à tous. Assurez-vous simplement d’utiliser du vrai sirop d’érable. Nous préférons les produits de l’Ontario ou du Québec, mais tant qu’il s’agit de vrai sirop d’érable, tout ira bien!

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
25 mins



Gâteau au fromage

Ingredients

- 7 œufs
- 4 ¼ tasses de fromage à la crème
- 2/3 tasse de sucre
- 2/3 tasse de sirop d’érable
- 3 ½ c. à table de vanille
- 3 ½ c. à table de fécule de maïs
- 4 ¼ tasses de chapelure graham
- 2 tasses de beurre fondu

Instructions

Étape 1
Mélanger le fromage à la crème, le sirop d’érable, le sucre et les œufs, en ajoutant ceux-ci quelques-uns à la fois. Ajouter la vanille et la fécule de maïs et bien mélanger jusqu’à ce que le tout soit lisse.

Étape 2
Mélanger la chapelure avec le beurre fondu et presser uniformément dans le fond de moules à gâteau au fromage miniatures pour la base. Verser ensuite la garniture au fromage à la crème et cuire au four à 107 °C (225 °F) pendant 20 à 25 minutes jusqu’à ce le gâteau soit pris, mais mou au centre.

Étape 3
Laisser refroidir avant de démouler.

Sauce caramel à l’érable

Ingredients

- 2 tasses de sucre d’érable
- 2 tasses de crème 35 %

Instructions

Étape 1
Faire fondre un peu de sucre dans une casserole à feu vif en remuant constamment.

Lorsque le sucre commence à caraméliser, en ajouter un peu plus. Poursuivre jusqu’à ce que tout le sucre soit caramélisé.

Étape 2
Ajouter la crème peu à peu en remuant. Éviter de vous brûler, car il y aura beaucoup de vapeur. Ramener à ébullition pour dissoudre tout le sucre. Laisser refroidir et servir. Si la sauce refroidie est trop épaisse, il suffit d’ajouter de la crème jusqu’à l’obtention de la consistance voulue.

Garniture : Noix grillées à l’érable

Ingredients

- 2 c. à soupe de sirop d’érable
- ½ tasse de noix hachées
- Sel de mer au goût

Instructions

Étape 1
Remuer les noix hachées dans le sirop d’érable et faire griller au four sur une plaque tapissée de papier sulfurisé à 180 °C (350 °F) de 5 à 8 minutes.

Étape 2
Retirer du four et assaisonner de sel de mer. Laisser refroidir.