

Gâteau Fromage et Sureau

Nombre de portions : 10 à 12
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 h

Croûte :

325 ml (1 1/3 tasse) de chapelure de biscuits Graham
50 ml (1/4 tasse) de sucre
75 ml (1/3 tasse) de beurre, fondu

Mélanger les ingrédients de la croûte.
Presser au fond et chemiser à mi-hauteur les parois d'un moule à charnière de 23 cm ou 9 pouces.

Préparation au fromage :

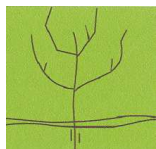
3 x 250 gr (3x8 oz) de fromage à la crème, tempéré
125 ml (1/2 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de cassonade
30 ml (2 c. soupe) de farine tout-usage
60 ml (4 c. soupe) de **concentré de sureau "RoyalSureau"**
3 oeufs, température ambiante
50 ml (1/4 tasse) de lait

Garniture aux baies de sureau *:

110 ml gelée de sureau BoiséPinson
250 ml (1 tasse) de baies de sureau, fraîches en saison ou surgelées

1. Au malaxeur, battre ensemble : fromage, sucre, cassonade, farine jusqu'à homogénéité
2. Ajouter les œufs en battant, un à la fois, à faible vitesse
3. Mélanger lait et le concentré RoyalSureau et incorporer dans la préparation de fromage
4. Verser dans le moule préparé, secouer légèrement pour tasser l'appareil et éviter la craquelure de cuisson
5. **Cuire à 230°C ou 450°F pendant 10 minutes**
6. **Réduire la chaleur à 120°C ou 250°F et cuire de 45 à 55 minutes**
7. Retirer du four, passer un couteau sur les parois pour dégager le gâteau et prévenir le fendillement.
8. **Laisser refroidir à la température ambiante**
9. Dans une casserole à fond épais, température basse, liquéfier la gelée de sureau, ajouter les fruits frais ou surgelés, laisser refroidir et verser doucement sur le gâteau
10. Réfrigérer 8 heures ou la nuit

* Garniture : hors saison, dans une casserole à fond épais, mélanger 110 ml de gelée et 110 ml de confiture BoiséPinson; juste chauffer pour atteindre l'homogénéité; étendre sur le gâteau



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H