

Gâteau au fromage, petites baies, érable et noix (8 portions)

Ingrédients :

- 4 biscuits *Feuille d'érable*
- 2 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème ramolli
- ½ tasse de sucre
- 1/3 tasse de crème sure
- 1/8 tasse de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 œufs
- 1½ tasse de petites baies fraîches (bleuets, mûres et framboises)
- 2 c. à soupe de cassonade
- ¼ tasse de noix de Grenoble grossièrement hachées

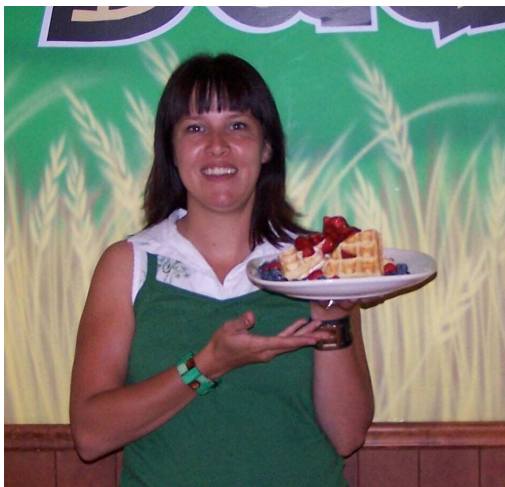


Préparation :

Chauffer le four à 350 °F. Tapisser de papier les huit coupelles d'un moule à muffins très gros et y déposer dans chacune la moitié d'un biscuit face vers le bas. Réserver.

Mettre le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol. Battre au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter la crème sure, le sirop d'érable et l'essence de vanille. Battre à nouveau jusqu'à consistance homogène. Ajouter les œufs un à un en battant à faible vitesse. Incorporer les fruits et les inclure au mélange avec une cuillère de bois.

Répartir le mélange dans les huit coupelles en veillant à le répartir également. Saupoudrer chaque gâteau de cassonade et les garnir de noix. Cuire 34 à 36 minutes ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux soit presque pris. Sortir du four et laisser refroidir complètement. Réfrigérer pendant 4 heures. Démouler en prenant soin d'enlever le papier et servir à l'envers avec un filet de sirop d'érable et quelques baies en guise de décoration.



Karine Beauregard, chef
Déjeuners Dîners Chez Beauregard