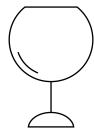


# GÂTEAU AU FROMAGE AU YOGOURT GREC AU CITRON



## INGRÉDIENTS

Pulvérisateur d'huile végétale  
350 g de chapelure graham, fine  
118 g de beurre non salé, fondu, légèrement  
refroidi  
59 g de sucre  
10 mL à thé de gélatine en poudre, non  
aromatisée  
680 g de fromage à la crème, à température  
ambiante  
300 g de yogourt grec au lait entier  
118 g de sucre  
118 mL de sirop de citron Monin  
5 mL à thé d'extrait pur de vanille  
2.5 mL à thé de sel  
eau  
purée de framboise Monin  
framboises  
menthe



## GLASSWARE

16 Culinaire



## PRÉPARATION



1. CROÛTE
2. Pulvériser de l'huile sur le fond et les côtés d'un moule à charnière de 9 pouces.
3. Du bout des doigts, mélanger les ingrédients restants dans un bol moyen jusqu'à ce que le mélange se tienne lorsque pincé fermement.
4. Presser sur le fond du moule en une couche uniforme (en utilisant le fond d'une tasse à mesurer plate si nécessaire).
5. Refroidir jusqu'à consistance ferme, au moins 1 heure ou jusqu'à 1 journée.
6. SERVICE
7. Verser 30 mL de purée de framboise Monin au centre de chaque assiette de service.
8. Couper le gâteau au fromage en tranches, en trempant le couteau dans un grand verre d'eau chaude et en l'essuyant entre chaque tranche, et placer les tranches sur les assiettes, centrées sur la purée de framboise Monin.
9. Garnir de framboises fraîches et de brins de menthe, au goût.
10. GARNITURE
11. Saupoudrer la gélatine sur 45 mL d'eau froide dans un bol résistant à la chaleur.
12. Laisser reposer jusqu'à consistance molle (environ 5 à 10 minutes).
13. Malaxer le fromage à la crème, le yogourt, le sucre, le sirop de citron Monin, l'extrait de vanille et le sel dans un robot culinaire jusqu'à consistance lisse, en grattant les côtés du bol avec une spatule au besoin.
14. Remplir une petite poêle de 1/2 pouce d'eau et placer sur un feu moyen.
15. Placer le bol contenant la gélatine dans la poêle et laisser chauffer; remuer jusqu'à dissolution de la gélatine (environ 2 minutes).
16. Retirer le bol de la poêle et laisser refroidir légèrement pendant 2 à 3 minutes.
17. Tout en faisant fonctionner le robot culinaire, verser la gélatine en filet dans le mélange de fromage à la crème; mélanger jusqu'à consistance homogène. Verser dans une croûte de tarte refroidie et frapper doucement sur le comptoir pour rompre les grosses bulles d'air.
18. Égaliser avec la spatule; recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 6

heures avant de servir.

19. Remarque : le gâteau au fromage peut être préparé jusqu'à deux jours à l'avance.  
Conserver au réfrigérateur.