



GÂTEAU AU FROMAGE SANS GLUTEN

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Repos : 7 heures

Portions : 12

INGRÉDIENTS:

Pour la croûte:

- 250 ml (1 tasse) de chapelure de [biscuits Graham sans gluten](#)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, fondu

Pour la garniture:

- 4 paquets de 250 g de [fromage à la crème léger](#), température ambiante
- 310 ml (1 1/4 tasse) de sucre
- 45 ml (3 c. à soupe) de [fécule de maïs *](#)
- 10 ml (2 c. à thé) d'[extrait de vanille sans gluten](#)
- 3 gros œufs
- 1 gros jaune d'œuf
- 180 ml (3/4 tasse) de crème sûre

*Le maïs ne contient pas de gluten. Par contre, il est important de choisir une marque de fécule de maïs non contaminé par le gluten.

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 350 F (180 C). Placer la grille du four au milieu.
2. Pour la croûte, mélanger la chapelure de biscuits Graham avec le beurre fondu et le sucre.
3. Graisser un moule à charnière de 9 po de diamètre. Envelopper l'extérieur du moule de papier d'aluminium.
4. Presser le mélange de biscuit au fond du moule. Cuire 10 minutes et laisser reposer.

5. Pour la garniture, augmenter la température de cuisson à 400 F (205 C).
6. A l'aide d'un mélangeur, battre le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
7. Mélanger le sucre avec la fécule de maïs et ajouter peu à peu au fromage à la crème en continuant de battre. Incorporer la vanille.
8. A plus faible vitesse, continuer de battre le mélange, en y ajoutant les œufs, un à un, puis la crème sûre.
9. Verser ce mélange sur la croûte et cuire au four durant 10 minutes.
10. Baisser le feu à 225 F (110 C) et cuire encore 25 minutes.
11. Éteindre le four et laisser le gâteau dans le four pendant 1 heure en ouvrant la porte du four après 30 minutes.
12. Retirer le gâteau du four et le mettre au réfrigérateur pendant 6 heures
13. A l'aide d'une spatule, passer entre le moule et le gâteau pour le décoller. Ouvrir la charnière et dégager le moule en le tirant vers le haut.

Ce gâteau est délicieux accompagné d'un coulis de petits fruits. Il se conserve 2 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Il peut être congelé.

COULIS DE PETITS FRUITS

- 600 g de petits fruits mélangés congelés (non dégelés)
 - 83 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
 - 15 ml (1 c. à soupe) de fécule ou amidon de maïs
 - 15 ml (1 c. à soupe) d'eau
1. Mélanger les fruits congelés avec le sirop d'érable et cuire à température moyenne jusqu'à ce que la préparation soit chaude. (environ 5 minutes)
 2. Mélanger la fécule ou l'amidon de maïs et l'eau et verser dans le mélange de fruits. Brasser et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 3 à 4 minutes)
 3. Retirer du feu et laisser refroidir.

Pour avoir un coulis bien lisse, vous pouvez passer la sauce dans un tamis.