

GÂTEAU AU FROMAGE À LA CANNEBERGE

Croûte

1 2/3 de tasse de chapelure de biscuit graham
1/3 de tasse de noix de Grenoble hachées
1/2 tasse de margarine ou de beurre fondu
1/4 de tasse de canneberges séchées coupées finement

Garniture

2 3/4 de tasses de fromage à la crème ramolli
1 tasse de sucre
2 c. à soupe de farine tout usage
2 c. à soupe de cacao
1 c. à thé d'essence de vanille
2 oeufs
1 jaune d'oeuf
1/4 de tasse de crème 35%
2/3 de tasse de canneberges séchées

Nappage aux canneberges

3/4 de tasse de confiture de canneberges
3 c. à soupe d'eau

Instructions:

Croûte: Étendez du beurre dans le fond d'un moule démontable. Réservez. Dans un bol, mélangez les canneberges séchées, la chapelure de biscuits graham, les noix et le beurre. Pressez ce mélange au fond et sur la paroi du moule jusqu'à 2 pouces du bord. Réservez.

Garniture: Préchauffer le four à 350 °F . Dans un grand bol, fouettez le fromage à la crème, le sucre, la farine et le cacao jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Incorporez l'essence de vanille et les oeufs; fouettez légèrement. À la spatule, ajoutez la crème et les canneberges séchées, mélangez puis versez dans le moule. Faites cuire au four de 40 à 50 minutes. Retirez du four. Laissez refroidir 15 minutes. Détachez les charnières; dégagez le gâteau en passant un couteau le long du bord du moule. Laissez refroidir 30 minutes. Retirez les charnières.

Nappage aux canneberges: À l'aide d'une spatule, passez la confiture de canneberge au tamis au-dessus d'une petite casserole. Faites fondre la confiture à feu doux. Laissez refroidir deux minutes et ajoutez l'eau en remuant. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, nappez la surface du gâteau (Si le nappage est trop épais, ajoutez un peu d'eau et s'il est trop liquide, un peu de confiture). Décorez avec des copeaux de chocolat et placez au réfrigérateur au moins 4 heures.