



Gâteau au fromage d'automne aux pommes

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Garniture au fromage :

- 900 grammes de fromage à la crème, tempéré
- 1/2 tasse de crème sûre
- 5 oeufs
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1/4 c. thé de gingembre moulu
- 1/4 c. thé de muscade moulue
- 1/2 c. thé de cannelle moulue
- 1 c. thé d'essence de vanille

Croûte *:

- 3/4 tasse de beurre non salé, fondu (plus si nécessaire)
- 350 grammes (4 tasses) de chapelure de biscuits graham

Garniture :

- 4 pommes (3 tasses), pelées , coeur retiré et coupées en tranches
- 1/4 tasse de cassonade tassé
- 1 c. thé de cannelle
- 1 c. table de beurre non salé

Optionnel :

- Caramel salé

*Si le coeur vous en dit, faire plus de mélange à base de biscuits et en faire griller une petite partie sur une plaque de cuisson au four pendant quelques minutes. Vous pourrez ainsi en déposer un peu sur le pourtour du dessus du gâteau pour un effet WOW.

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte. *
3. Graisser un moule à charnière de 9 pouces et recouvrir le fond d'un papier parchemin.
4. Déposer le mélange de biscuits dans le moule et étendre dans le fond et sur les côtés en écrasant le mélange fermement. Réserver.
5. Dans un autre bol, fouetter ensemble tous les ingrédients de la garniture au fromage jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
6. Verser la préparation dans le moule.
7. Enfourner pendant 60 à 70 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce que le centre semble figé. Sortir et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4h00 avant de servir.
8. Préparer la garniture aux pommes en mélangeant tous les ingrédients dans une petite casserole.
9. Faire cuire à feu moyen vif pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient cuites (sans les compoter) et que le liquide ait épaissit. Brasser régulièrement et baisser le feu au besoin.
10. Laisser refroidir avant de déposer le tout sur le gâteau. Si vous le désirez, ajoutez un peu de caramel salé sur le dessus du gâteau .

*Si le coeur vous en dit, faire plus de mélange à base de biscuits et en faire griller une petite partie sur une plaque de cuisson au four pendant quelques minutes. Vous pourrez ainsi en déposer un peu sur le pourtour du dessus du gâteau pour un effet WOW.