Gâteau au fromage aux canneberges sur pain d'épice

DESSERTS – NOËL – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

34-38 MIN

TEMPS DE REPOS : 8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/4 tasse (300 ml) de biscuits secs au gingembre finement broyés
- 1/4 tasse (60 ml) de beurre non salé fondu
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d’orange
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel

Garniture

- 2 1/2 lb (1,13 kg) de fromage à la crème ramolli
- 1 1/4 tasse (300 ml) de sucre
- 3 c. à table (45 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d’orange
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d’extrait de vanille
- 5 œufs entiers (prévoir 2 jaunes d’œufs supplémentaires)
- 1/4 tasse (60 ml) de crème riche en matières grasses

Sauce aux canneberges

- 1 1/4 tasse (300 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d’orange
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d’orange

- Un paquet de 12 oz (340 g) de canneberges fraîches ou congelées

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Graisser légèrement un moule à charnière de 9 pouces (23 cm).
2. Pour la croûte de pain d'épice : Dans un petit bol, combiner les biscuits secs au gingembre broyés, le beurre, le zeste d'orange et le sel. Presser dans le fond du moule à charnière graissé. Déposer le moule sur une plaque à cuisson et cuire à 350 °F (180 °C) pendant 8 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
3. Pour le gâteau au fromage : Préchauffer le four à 500 °F (260 °C). À l'aide d'un batteur sur socle muni d'un fouet plat, battre le fromage à la crème, le sucre, la farine, les zestes et la vanille jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
4. Ajouter les œufs et les jaunes, un à la fois, en battant après chaque ajout, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer la crème. Verser la garniture dans le moule et faire cuire jusqu'à ce que le dessus commence à brunir, soit environ 15 minutes.
5. Réduire la chaleur à 200 °F (93 °C) et cuire jusqu'à ce que le mélange ait pris, soit environ 1 heure de plus. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement. Couvrir et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit.
6. Pour la sauce aux canneberges : Dans une casserole moyenne, combiner le sucre, le zeste d'orange et le jus d'orange et faire chauffer à feu moyen. Bien chauffer le mélange en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
7. Ajouter les canneberges et faire cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les fruits aient éclaté, soit environ 5 minutes. Verser dans un bol et laisser refroidir jusqu'au moment d'utiliser le mélange. Égoutter le liquide en trop avant de garnir le gâteau au fromage.
8. Pour servir, passer une fine lame tout autour du gâteau avant d'ouvrir le moule à charnière. Garnir le gâteau de la sauce aux canneberges, couper et servir.