

Gâteau au fromage à la mijoteuse (Le palais gourmand)

Tapisser le fond de la mijoteuse avec un linge propre pour empêcher les ramequins de claquer.

Gâteau au fromage:

1 paquet de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, ramolli

1/3 tasse de sucre

1 œuf

1/4 tasse de crème 35 %

1 c. à thé d'extrait de vanille

Au robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Répartir dans quatre ramequins d'une contenance d'1/2 tasse. Déposer les ramequins dans la mijoteuse et verser de l'eau chaude dans le récipient jusqu'à la moitié des ramequins. Couvrir et cuire à basse température (Low) de 1 h 15 à 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et légèrement gonflés. Retirer les ramequins de la mijoteuse et laisser tiédir. Couvrir d'une pellicule de plastique. Réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'à refroidissement complet

Croustillant:

1/2 tasse de chapelure de biscuits Graham (**mis chapelure oréo**)

1/4 tasse de farine tout usage

2 c. à table de cassonade

1/4 tasse de beurre non salé, ramolli

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs et ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit granuleux. Avec les doigts, laisser tomber la pâte en petits morceaux sur la plaque. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit doré, en le remuant deux fois pendant la cuisson. Laisser refroidir.

Fraises:

1 tasse de fraises coupées en dés

1 c. à table de sucre

Mélanger les fraises avec le sucre. Laisser macérer 5 minutes. Au moment de servir, garnir chaque ramequin de croustillant et de fraises.