

## Gâteau à pois choco-fromage

**Temps de préparation:** 25 min

**Cuisson:** 2 h

**Refroidissement:** 6 h

**Portions:** 16

### Ingrédients:

#### **Croûte**

1 1/4 tasse de chapelure de biscuits Graham

~~2 cuil. à table de sucre~~

1/4 tasse (60 g) de beurre non salé, fondu

Papier d'aluminium de 46 cm (18 po) de large

#### **Garniture**

2 oz (55 g) de chocolat mi-sucré, haché

3 cuil. à table (45 g) de crème 35 %

1 1/4 tasse (250 g) de sucre

2 cuil. à table (24 g) de farine tout usage non blanchie

4 paquets de 250 g (8 oz) de fromage à la crème, tempéré

3/4 tasse (180 g) de crème sure

4 œufs

1 jaune d'œuf

### Étapes:

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser le fond d'un moule à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre de papier parchemin.

#### **Croûte**

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Presser légèrement dans le fond du moule. ~~Cuire au four environ 12 minutes.~~ Laisser refroidir complètement et beurrer les parois intérieures du moule.

Bien envelopper de papier d'aluminium la base et les côtés extérieurs du moule, en le laissant dépasser vers le haut.

Réduire la température du four à 170 °C (325 °F).

#### **Garniture**

Dans un bol, au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec la crème. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit homogène. Laisser tempérer la ganache.

Au robot culinaire, mélanger le sucre et la farine. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit tout juste lisse et homogène. Verser 1 tasse de préparation au fromage dans le bol avec la ganache et bien mélanger. Réserver. Verser le reste de préparation au fromage sur la croûte.

Verser le mélange au chocolat dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie d'environ 1 cm (1/4 po) de diamètre. Insérer le bout de la douille dans la préparation au fromage et y presser 1 à 2 cuil. à table du mélange au chocolat. Répéter cette étape un peu partout dans le gâteau avec le reste du mélange. À l'aide d'une cuillère, couvrir les bavures de chocolat à la surface par de la préparation nature pour un gâteau plus uniforme ou faites des points avec le reste de la préparation au chocolat sur la surface du gâteau.

**Préparer un bain-marie:** Déposer le gâteau dans un grand plat de cuisson et verser de l'eau bouillante dans le plat jusqu'à la mi-hauteur du moule.

Cuire au centre du four environ 1 h 50 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre du gâteau indique 65 °C (150 °F). Retirer le gâteau du bain-marie ainsi que le papier d'aluminium. Laisser tiédir environ 1 heure. Couvrir et réfrigérer de 6 à 8 heures ou jusqu'à refroidissement complet. Passer une lame de couteau tout autour, entre le moule et le gâteau puis démouler.

**Note de BM: Après 1 heure de cuisson,** j'ai vérifié la température au centre du gâteau et celle-ci indiquait 68°C sur le thermomètre. J'ai tout de suite sorti le gâteau du four. La cuisson était parfaite.

Source: [Ricardo](#)

Par: [Blanc-manger](#)