

## **Gâteau au fromage au caramel dulce de leche** (Le palais gourmand)

La cuisson est fait de façon bain-marie, mais vous pouvez le faire cuire normalement si vous n'êtes pas à l'aise avec cette méthode.

### **Croûte:**

1 3/4 tasse de chapelure de biscuits Graham  
140 g de chocolat mi-sucré, haché finement  
1/3 tasse de beurre fondu

Préchauffer le four à 350°F. (moi 325°F).

Recouvrir l'extérieur d'un moule rond à fond amovible de 9 po d'une double feuille de papier d'aluminium. Réserver. Dans un bol, bien mélanger la chapelure de biscuits, le chocolat et le beurre fondu. Presser le mélange dans le fond et sur la paroi du moule. Réserver au réfrigérateur.

### **Garniture fromagée:**

2 paquets de fromage à la crème de 250 g chacun, ramolli  
2 c. à soupe de farine non blanchie  
2/3 tasse de caramel dulce de leche  
3 gros oeufs  
1 tasse de crème sure  
2/3 tasse de caramel dulce de leche

Dans un grand bol, crémier le fromage à la crème avec la farine. Ajouter graduellement la première quantité de caramel, puis les oeufs un à un tout en mélangeant. Ajouter la crème sure, puis mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir un mélange lisse et homogène. Retirer le moule du réfrigérateur, puis y verser la préparation à gâteau. Verser la 2ième quantités de garniture au caramel en filet sur le gâteau, puis la faire pénétrer légèrement avec la lame d'un couteau pour créer un effet marbré. Ne pas trop mélanger.

Déposer le moule sur un grand plat à rebord allant au four, puis verser environ 1 po d'eau très chaude mais non bouillante dans ce plat. Déposer le tout sur l'étage central du four. Cuire 70-80 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit pris mais bouge encore légèrement lorsque vous secouez le moule. Éteindre le four, puis entrouvrir la porte du tiers. Laisser refroidir le gâteau 1 heure dans le four. Le retirer du four, puis enlever les feuilles de papier d'aluminium. Laisser refroidir à la température de la pièce.

### **Garniture pour servir:**

3/4 tasse de caramel dulce de leche  
1/4 tasse de crème 35%

Mettre le caramel dulce de leche dans un bol. Ajouter graduellement la crème en mélangeant avec un fouet. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Napper le dessus du gâteau et réfrigérer un minimum de 4 heures, idéalement 24 heures pour plus de saveur.