

Gâteau au fromage (Le palais gourmand)

Croûte aux amandes:

2 tasses de poudre d'amandes légèrement tassée

3 c. à table de cassonade

3 c. à table de beurre fondu

2 feuilles de papier d'aluminium ultra-fort de 45 cm (18po) de large

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Tapisser le fond d'un moule à charnière de 20cm (8po) de papier parchemin. Beurrer les parois intérieures du moule. Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, la cassonade et le beurre. Presser fermement dans le fond et sur les parois du moule. Cuire au four 12 minutes. Laisser tiédir. Bien envelopper de papier d'aluminium la base et les côtés extérieurs du moule, en le laissant dépasser vers le haut. Doubler le papier. Réduire la température du four à 165°C(325°F).

Garniture au fromage:

3 blocs de 250 g de fromage à la crème, ramolli

3/4 tasse de sucre

1/3 tasse de crème sure

3 oeufs

1/2 gousse de vanille, les graines seulement (**mis 1 c. à table de vanille liquide**)

Au robot culinaire, crémer le fromage avec le sucre. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit tout juste lisse et homogène. À l'aide d'une spatule, racler les parois à quelques reprises. Verser sur la croûte. Préparer un bain-marie: déposer le gâteau dans un grand plat de cuisson et verser de l'eau chaude dans le plat jusqu'au tiers du moule. Cuire au four environ 1 h 10 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 8heures ou jusqu'à refroidissement complet.