

## GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX FRAISES

Dessert pour 8 personnes

**Ingrédients**

- 1 tasse 1/4 de chapelure de biscuit au chocolat
- 6 c. à soupe de margarine
- 1 sachet 1/2 de gélatine
- 500 g de fromage à la crème à température ambiante
- 1 tasse de fraises à mettre en purée
- 1/2 tasse de sucre
- 8 fraises pour la décoration
- Feuille de menthe fraîche
- 1 enveloppe de glaze aux fraises



### Méthode

Préchauffer le four à 350F.

Dans une bassine, mélanger la chapelure de biscuit et la margarine. Verser le mélange dans un moule à ressort (8 po de diamètre). Avec une cuillère, presser fermement le mélange au fond du moule. Cuire au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Dans un petit bol, faire gonfler la gélatine dans 1/4 de tasse d'eau froide. Ajouter 1/4 de tasse d'eau bouillante et bien mélanger jusqu'à ce que la gélatine devienne liquide. Réserver. Dans un bol, battre le fromage à la crème, le sucre et la purée de fraises avec un mélangeur portatif jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de gélatine au mélange de fromage en brassant délicatement. Verser le mélange dans le moule, recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer 4 heures.

### Dressage

Suivre la recette du glaze aux fraises en incorporant 1/2 sachet de gélatine. Napper le gâteau et décorer avec les fraises et la feuille de menthe.

**Caprice** Décorer avec des fraises au chocolat et râper du chocolat blanc sur le gâteau.



Chef Croze

