



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage à la croustade de pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 1 hr 5 mins 16 N/A

Ingredients

- **Base :**

- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de gruau **Robin Hood®** Gruau rapide **Robin Hood®**

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu

- **Croustillant :**

- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes hachées ou autres noix

- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle

- 1 c. à table (15 mL) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC

- **Garniture aux pommes :**

- 3 pommes, pelées, évidées et tranchées

- 1/3 tasse (75 mL) de cassonade

- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle

- **Garniture :**

- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème régulier, ramolli

- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

- 4 œufs

- 1 c. à thé (5 mL) de vanille

- Sundae Syrup Smucker's® aromatisé au caramel, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

Combinaison des ingrédients. Presser 2/3 de la base au fond d'un moule de 9 po (23 cm). Ajouter les ingrédients du croustillant au reste de base et réserver.

Step 5:

Combinaison des ingrédients. Réserver.

Step 7:

Battre le fromage à la crème dans le grand bol du batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter graduellement le reste des ingrédients de la garniture en battant. Verser sur la croûte. Couvrir de la garniture aux pommes (il se peut que quelques pommes tombent au fond). Saupoudrer du reste de base.

Step 8:

Déposer le moule sur la plaque à pâtisserie préparée. Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement pris au centre. Laisser refroidir au frigo toute la nuit. Arroser de Sundae Syrup Smucker's si désiré.

Images

