



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage à la citrouille, à l'érable et aux pacanes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 1 hr 15 mins N/A N/A

Ingredients

- 1/4 cup (50 mL) beurre, fondu
- 1 1/4 cups (300 mL) chapelure de biscuits graham
- 1/4 cup (50 mL) sucre
- 3 pkgs (250 g each) chacun fromage à la crème, ramolli
- 1 can (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/4 cup (50 mL) sirop d'érable pur
- 1 can (398 mL) citrouille
- 3 oeufs
- 1 1/2 tsp (7 mL) citrouille
- 1 tsp (5 mL) muscade moulue
- 1/2 tsp (2 mL) sade sellt
- **Glaçage à l'érable et aux pacanes:**
- 3/4 cup (175 mL) sirop d'érable
- 1 cup (250 mL) crème à fouetter
- 1/2 cup (125 mL) pacanes hachées

Directions

Step 1:

Combiner le beurre avec la chapelure et le sucre. Presser cette préparation au fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm).

Step 2:

Dans un grand bol à mélanger, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer graduellement le lait condensé sucré et remuer jusqu'à homogénéité. Ajouter 1/4 tasse (50 ml) de sirop d'érable et le reste des ingrédients. Verser sur la croûte préparée.

Step 3:

Cuire au four préchauffé à 300 °F (150 °C) pendant 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que le centre tremble quelque peu lorsqu'on secoue légèrement le plat. Laisser refroidir et réfrigérer 4 heures ou jusqu'au lendemain. Garnir du glaçage à l'érable et aux pacanes.

Step 5:

Dans une casserole, combiner le reste du sirop d'érable avec 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter, puis porter à ébullition.

Step 6:

Faire bouillir rapidement de 15 à 20 minutes, en remuant de temps à autre. Laisser refroidir, puis ajouter 1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées. Donne 1 1/4 tasse (300 ml).

Images

