

## Gâteau au fromage de style new-yorkais avec sauce au caramel salé



Un gâteau au fromage de style classique, avec une croûte sablée au goût de beurre, accompagné d'une sauce au caramel salé pour un dessert qui épatera tous vos invités.



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteau au fromage!

#### Croûte sablée :

- ½ tasse de beurre non salé, ramolli
- ¼ de tasse de sucre granulé
- 1 tasse de farine tout usage

#### Sauce au caramel :

- 24 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- ¼ tasse de crème extra-grasse ou de crème à fouetter (35 %)

### Instructions

1. Croûte sablée : Préchauffer le four à 400 °F.
2. Dans un bol moyen, à l'aide d'un mélangeur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux. Incorporer la farine jusqu'à ce que le mélange soit friable. Presser fermement dans un moule à charnière de 9 pouces. Réfrigérer pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit froid et ferme.
3. Cuire au four pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le centre ait pris; laisser refroidir. Réduire le four à 325 °F.
4. Gâteau au fromage à la vanille : Dans un bol moyen, mélanger ¼ tasse de crème sure, le zeste de citron, le jus de citron et la farine jusqu'à ce que le tout soit onctueux et homogène; incorporer le reste de la crème sure jusqu'à ce que le tout soit homogène.
5. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur électrique, mélanger le fromage à la crème, le sucre, la vanille et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et moussieux. Incorporer le mélange de crème sure jusqu'à ce qu'il soit homogène. Incorporer les œufs un à un, à faible vitesse, en mélangeant bien après chaque ajout. Verser sur la croûte.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient  
Caramels crémeux Werther's Original

## Gâteau au fromage de style new-yorkais avec sauce au caramel salé



Un gâteau au fromage de style classique, avec une croûte sablée au goût de beurre, accompagné d'une sauce au caramel salé pour un dessert qui épatera tous vos invités.



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteau au fromage!

#### Sauce au caramel :

- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 1 cuillère à thé de sel de mer en flocons, divisée

#### Gâteau au fromage à la

#### vanille :

- $\frac{3}{4}$  de tasse de crème sure, divisée
- 1 cuillère à thé de zeste de citron

### Instructions

6. Cuire au four pendant 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le centre du gâteau ait presque pris (il tremblera encore légèrement). Passer un couteau ou une spatule métallique autour du bord du moule pour décoller le gâteau. Laisser refroidir à température ambiante. Réfrigérer pendant au moins 4 à 6 heures avant de servir (toute la nuit de préférence).
7. Sauce au caramel salé : Dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger les caramels, la crème et le beurre. Cuire en fouettant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les caramels soient fondus, mélangés et onctueux. Incorporer  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de sel de mer. Laisser refroidir complètement.
8. Au moment de servir, retirer le gâteau au fromage du moule et le transférer sur un plat de service. Verser la moitié de la sauce au caramel salé sur le dessus. Saupoudrer du reste de sel de mer. Couper en tranches et servir avec le reste de la sauce.

#### Remarque :

Servez aussi le gâteau au fromage au caramel avec une cuillerée de crème fouettée, et saupoudrez de noix hachées ou de fruits si vous le souhaitez.

Suite à la page 3



Cette délicieuse recette contient Caramels crémeux Werther's Original

## *Gâteau au fromage de style new-yorkais avec sauce au caramel salé*



Un gâteau au fromage de style classique, avec une croûte sablée au goût de beurre, accompagné d'une sauce au caramel salé pour un dessert qui épatera tous vos invités.



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### **Ingrédients**

Savourez notre délicieux gâteau au fromage!

#### **Gâteau au fromage à la**

#### **vanille :**

- 2 cuillères à thé de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème nature de format brique, ramolli
- $\frac{3}{4}$  de tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- $\frac{1}{4}$  de cuillère à thé de sel
- 3 œufs

**Portions : 12**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 1 heure 20 minutes**

**Temps total : 1 heure 50 minutes**  
(+ 5 heures 15 minutes de temps de repos)



**Cette délicieuse recette contient**  
Caramels crémeux Werther's Original