



# Gâteau au fromage à la grenade

Un gâteau au fromage sans cuisson fait avec une garniture riche et crémeuse à base de noix de cajou et un glaçage festif à la grenade. Faites 6 mini gâteaux au fromage ou un grand gâteau au fromage à couper et à partager.

Donne 6 portions

## Ingrédients

Pour la croûte :

- 1/2 tasse de noix de pécan crues
- 1/2 tasse de farine d'amande
- 2 dattes dénoyautées
- 2 c. à soupe d'huile de noix de coco
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de sel

Pour le gâteau au fromage :

- 2 tasses de noix de cajou crues trempées dans de l'eau froide pendant au moins six heures (jusqu'à la nuit)
- 1/2 tasse de lait de coco en conserve, secoué
- 1/4 tasse d'huile de coco raffinée, fondue et refroidie
- 1/3 tasse de sirop d'érable pur
- 2 c. à soupe de jus de citron frais
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Pour le glaçage à la grenade :

- 8 oz de jus de grenade
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- Ariles de grenade, pour la garniture

## Étapes

1. Graisser des mini moules de gâteau au fromage ou une moule à ressort avec de l'huile de noix de coco. Si vous utilisez une moule à ressort, tapisser également avec du papier parchemin.
2. Ajouter tous les ingrédients de la croûte dans un robot culinaire ou un mélangeur et mélanger jusqu'à ce que le mélange forme une pâte. Pressez la pâte uniformément le long du fond de la moule préparée.
3. Dans le même robot culinaire ou mélangeur, mélanger les ingrédients de remplissage et mélanger pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit soyeux et crémeux. Gratter les côtés au besoin et ajouter une petite quantité de lait de coco si nécessaire pour obtenir une consistance lisse.
4. Verser la garniture dans la poêle préparée sur la croûte. Lissez le dessus et tapotez la casserole contre le comptoir plusieurs fois pour libérer les bulles d'air. Congeler pendant au moins 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit complètement ferme.
5. Pour préparer le glaçage, ajouter le jus de grenade dans une casserole à feu vif et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que le liquide ait diminué des deux tiers (10 minutes). Faire mijoter. Mélanger la fécule de maïs avec 1 c. à soupe d'eau dans un bol et fouetter jusqu'à consistance lisse. Ajouter à la casserole et remuer. Porter le mélange à ébullition et cuire jusqu'à épaississement (1 à 2 minutes). Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
6. Avant de servir, décongeler les gâteaux au fromage à température ambiante pendant 15 minutes. Verser le glaçage avec une cuillère sur les gâteaux au fromage et garnir d'arilles.

## Informations nutritionnelles

547 calories | 39,4 g glucides | 41,2 g lipides | 16,8 g gras saturés | 3,5 g fibres | 9,8 g protéines | 115 mg sodium | 20,9 g sucre

Source : [www.lepetiteats.com](http://www.lepetiteats.com)