

Gâteau au fromage avec coulis aux fraises

Ingrédients

- 6 c. à soupe de beurre
- 2 tasses de chapelure Graham
- 4 c. à soupe de sucre
- 4 œufs
- 1 tasse de sucre
- 2 paquets de fromage Philadelphia
- 2 c. à thé de vanille
- Une pincée de sel

Instructions

1. Fondre le beurre dans le Micro-pichet et ensuite mélanger le sucre et la chapelure Graham.
2. Étendre en pressant dans le fond du moule. Cuire au four à micro-ondes 2 minutes à 80%.
3. Mélanger les œufs et le sucre dans l'Extra Chef, ajouter 1 paquet de fromage à la fois et brasser. Ajouter la vanille et le sel.
4. Mélanger suffisamment pour que le mélange soit lisse.
5. Étendre sur la croûte cuite et mettre au four à micro-ondes 8 minutes à environ 80%.
6. Vérifier en cours de cuisson pour ne pas trop faire cuire.
7. Verser le coulis au moment de servir.