



Parfait à la mousse au gâteau au fromage avec croustillant de biscuits Graham

60 minutes



Citron



Fromage à la crème



Biscuits Graham,
émiettés



Sucre blanc



Confiture de cerises



Crème épaisse

BONJOUR BISCUITS GRAHAM

Émiettés et mélangés à du beurre pour une délicieuse garniture croustillante sucrée-salée!

D'ABORD

Avant de commencer, rassemblez votre matériel.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet

Ingrédients

| | 4 personnes |
|---------------------------|--------------|
| Citron | 1 |
| Fromage à la crème | 225 g |
| Biscuits Graham, émiettés | ½ tasse |
| Sucre blanc | ½ tasse |
| Confiture de cerises | 4 c. à soupe |
| Crème épaisse | 237 ml |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe |
| Sel* | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer le croustillant de biscuits Graham

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**. Faire tourner pendant 1 minute pour qu'il fonde. Incorporer les **biscuits Graham émiettés** et **½ c. à thé** de **sel**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**émiétté de biscuits** soit légèrement grillé. Retirer la casserole du feu et réserver dans un petit bol. Essuyer la casserole soigneusement.

3



Préparer la garniture

Faire chauffer la même petite casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen. Ajouter la **confiture** et **2 c. à soupe** d'**eau**. Faire chauffer de 2 à 3 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **confiture** fonde. Retirer du feu.

2



Préparer la mousse au fromage à la crème

Zester le **citron**. Dans un grand bol, battre le **fromage à la crème**, le **sucré** et le **zeste de citron**, à la main ou à l'aide d'un batteur électrique, pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le tout soit homogène. Incorporer la **crème** au bol contenant le **mélange de fromage à la crème**. Fouetter délicatement jusqu'à ce que le tout soit tout juste mélangé, puis battre jusqu'à ce que des pics fermes se forment et que le **mélange** soit lisse et homogène, de 2 à 3 minutes.

4



Terminer et servir

Répartir la **moitié** du **croustillant de biscuits Graham** dans les bols ou les coupes. Garnir de la **moitié** du **mélange de fromage à la crème**, puis de la **moitié** de la **garniture à la confiture**. Répéter les étapes avec le **reste** du **croustillant de biscuits Graham**, du **mélange de fromage à la crème** et de la **garniture à la confiture**. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de servir.