

Brownie cheese-cake



Pour aujourd'hui, je vous propose une vraie tuerie ! Une gourmandise irrésistible, ce brownie associé au cheese-cake est terrible, ça fait deux fois que je le fait et je ne m'en lasse pas du TOUT ! Je vous le conseil fortement.

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le brownie:

140g de chocolat au lait

80g de beurre

90g de sucre roux en poudre

2 oeufs

60g de farine

Pour le cheese-cake:

200g de de fromage frais (type ST-morêt®)

50g de sucre

30g de farine

1 oeuf

5cl de crème liquide entière

Préparation:

Préparez le brownie:

Hachez grossièrement le chocolat au lait. Mettez-le avec le beurre dans un saladier, faites-les fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie, puis lissez le mélange.

Battez le sucre roux et les oeufs dans un autre saladier jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble. Tamisez la farine au-dessus du saladier et incorporez-la.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez le cheese-cake:

Versez le fromage, le sucre et la farine dans un saladier. Mélangez le tout, puis ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau rapidement.

Battez le crème sans la monter en chantilly. Ajoutez-la à la préparation précédente en mélangeant délicatement.

Dans un moule tapissé de papier sulfurisé, versez alternativement l'une et l'autre pâte, enfournez et faites cuire pendant 35min.

Laissez refroidir complètement le brownie cheese-cake avant de le démouler et de le déguster.