

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BROWNIE CHEESECAKE

Pour ~20 parts : un moule carré de 25 X 25 et 5,5 cm de hauteur

Le brownie : 250g chocolat noir à 60% - 6 oeufs - 250g sucre en poudre - 150g farine T.45 tamisée - 250g beurre doux - 1càc extrait de vanille liquide - 1 pée de sel -

Pour le cheesecake : 125g ricotta fraîche - 50g Philadelphia ou Carré frais - 1 oeuf - 5càc de crème fraîche épaisse - 1 càs farine T.45 - 2 càs sucre en poudre - 1 goutte d'extrait de vanille -

Mélanger dans un petit saladier dans l'ordre suivant la ricotta, la Philadelphia, le sucre, l'extrait de vanille, l'oeuf, la crème fraîche et enfin la farine. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Verser le beurre et le chocolat dans un saladier en verre et le faire fondre au M.O. par tranches de 30 secondes (pour moi 3X). Sortir, laisser tiédir. Dans un autre saladier, fouetter les oeufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et léger mais pas blanchi. Ajouter les chocolat/beurre fondus puis incorporer la farine et le sel. Beurrer le moule et le tapisser de papier sulfurisé . Verser le mélange au chocolat dans le moule puis le mélange au fromage en dessinant des tourbillons sans trop mélanger. Enfourner et cuire 25minutes. La cuisson est courte parce que le gâteau ne doit pas être trop cuit. Sortir du four, le laisser refroidir avant de la démouler et de le découper.