

BROWNIE CHEESECAKE MARBRE AUX DEUX CHOCOLATS

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 20 min
- **Calorie :** Elevée



Ingrédients pour 4 personnes

Brownie :

- 150 g de chocolat au lait
- 80 g de beurre
- 3 œufs
- 80 g de cassonade
- 80 g de farine

Cheesecake :

- 100 g de chocolat blanc
- 150 g de fromage frais (type Saint-Môret)
- 50 g de fromage blanc (0 % de MG)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 c à soupe de farine

Etapes de préparation

1. Préchauffez votre four à 150° C.
2. Préparation du brownie : Faites fondre de chocolat coupé en morceaux avec le beurre au bain-marie
3. ou au micro-onde (40s à 1 minute), Mélangez. Ajoutez-lui la cassonade, les œufs un
4. par un en remuant bien, puis la farine tamisée et laissez en attente.
5. Préparation du cheesecake : Dans un saladier, mélangez le fromage frais (Saint-Môret), le
6. fromage blanc, l'œuf en remuant énergiquement, le sucre, la farine et enfin le chocolat blanc
7. fondu. Pour celui-ci, je vous conseille de le faire fondre au bain-marie pour bien le surveiller
8. car c'est un chocolat qui n'aime pas être trop cuit et qui se fige très vite.
9. Tapissez un moule carré de papier sulfurisé ou prenez un moule en silicone, étalez une partie
10. de pâte à brownie, versez la préparation à cheesecake et enfin recouvrez du reste de pâte à
11. brownie.
12. Faites un tourbillon dans la pâte avec une petite cuillère en passant qu'une seule fois mais
13. allez-y franco car je n'avais assez de marbrure dans le mien.
14. Faites cuire au four pour pendant 20 minutes ou un peu plus en fonction de votre four, mais
15. attention il faut qu'il reste fondant. Laissez refroidir avant de couper en 16 portions.

