

Brownie cheesecake aux deux chocolats



Pour un moule carré de 22 cm (16 portions)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Brownie :

- 150 g de chocolat au lait
- 80 g de beurre
- 3 oeufs
- 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 oeuf
- 1 c à soupe de farine

Préchauffez votre four à 150° C.

Préparation du brownie : Faites fondre de chocolat coupé en morceaux avec le beurre au bain-marie ou au micro-onde (40s à 1 minute), Mélangez. Ajoutez-lui la cassonade, les oeufs un par un en remuant bien, puis la farine tamisée et laissez en attente.

Préparation du cheesecake : Dans un saladier, mélangez le fromage frais (Saint-Môret), le fromage blanc, l'oeuf en remuant énergiquement, le sucre, la farine et enfin le chocolat blanc fondu. *Pour celui-ci, je vous conseille de le faire fondre au bain-marie pour bien le surveiller car c'est un chocolat qui n'aime pas être trop cuit et qui se fige très vite.*

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé ou prenez un moule en silicone, étalez une partie de pâte à brownie, versez la préparation à cheesecake et enfin recouvrez du reste de pâte à brownie.

Faites un tourbillon dans la pâte avec une petite cuillère en passant qu'une seule fois mais allez-y franco car je n'avais assez de marbrure dans le mien.

Faites cuire au four pendant 20 minutes ou un peu plus en fonction de votre four, mais attention il faut qu'il reste fondant. Laissez refroidir avant de couper en 16 portions.