



Gâteaux et desserts au chocolat

Brownie au cheesecake



12h35 **15 min** **20 min** **12h** **420**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du cheesecake

- 1 Dans un saladier, mettre la ricotta, le fromage frais, le sucre, les œufs, la crème fraîche et la farine.
- 2 Bien mélanger le tout, le mélange doit être lisse et homogène.
- 3 Réserver.

Étape 2

Préparation du brownie

- 1 Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre sur feu doux.
- 2 Mélanger dans un saladier les œufs, le sucre.
- 3 Ajouter le mélange chocolat/beurre quand ce dernier est fondu. Mélanger.
- 4 Ajouter ensuite la farine, mélanger à nouveau.

Étape 3

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Recouvrir un moule carré de papier sulfurisé, verser la

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le brownie

150 g **Chocolat noir**
50 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Sucre semoule**
40 g **Farine**

Ingrédients pour le cheesecake

125 g **Ricotta**
60 g **Fromage frais à tartiner**
50 g **Crème fraîche épaisse**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Farine**

préparation au chocolat.

- 3** Ajouter la préparation cheesecake à l'aide d'une cuillère sans trop mélanger les deux préparations.
- 4** Faire cuire pendant 20 minutes au four.

Étape 4

Dressage

- 1** Laisser refroidir dans le four, puis mettre au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures.
- 2** Découper en petits carrés au moment de servir.