



*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 oeufs, 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.