Gâteaux et desserts au chocolat

Duo brownie-cheesecake

12h35	15 min	20 min	12h	497
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du cheesecake

1. Dans un saladier, mélanger la ricotta, la crème fraîche, le sucre, l'œuf, le fromage frais et la farine.
2. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Réserver.

Étape 2

Préparation du brownie

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre sur feu doux.
2. Mélanger les œufs et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajouter le beurre et le chocolat fondus et bien mélanger.
4. Pour finir, ajouter la farine et mélanger à nouveau.

Étape 3

Cuisson du duo

1. Tapisser un moule carré de papier sulfurisé et y verser la préparation au chocolat.
2. A l'aide d'une cuillère, ajouter la pâte à cheesecake en

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le brownie

- 150 g **Chocolat noir**
- 50 g **Beurre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Sucre cristal**
- 40 g **Farine**

Ingrédients pour le cheesecake

- 130 g **Ricotta**
- 60 g **Fromage frais à tartiner**
- 80 g **Crème fraîche épaisse**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 g **Sucre cristal**
- 12 g **Farine**

veillant à ne pas trop la mélanger à la pâte au chocolat.

3 Enfourner 20 min dans un four à 180°C (Th. 6).

Étape 4

Dressage

1 Laisser refroidir dans le four puis placer au réfrigérateur entre 6 et 12 h.

2 Couper en petites parts carrées et servir.