

Duo brownie-cheesecake



12h35 **15 min** **20 min** **12h** **497**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.