

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn - Temps de repos : 24 h - Difficulté : Moyen



Brownie cheesecake

> Préparation

Préparer le cheesecake :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger la ricotta, le fromage frais, les oeufs et le sucre. Bien mélanger.
- Ajouter petit à petit la farine, la crème fraîche et l'extrait de vanille. Réserver.

Préparer le brownie :

- Faire fondre le chocolat avec le beurre.
- Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre et l'extrait de vanille.
- Ajouter petit à petit la farine tamisée et le sel. Verser le chocolat fondu dans la préparation et bien mélanger.

Assemblage

- Garnir de papier sulfurisé un moule carré.
- Verser la préparation de brownie dans le moule. Bien étaler.
- Verser ensuite la préparation de cheesecake par dessus.
- Enfourner pendant 35 minutes. Laisser refroidir et réserver 24 heures au frais.
- Découper en cubes et déguster.

Ingrédients

Pour le cheesecake

- 2 oeufs
- 250 g de ricotta
- 120 g de fromage à tartiner
- 120 g de crème fraîche épaisse
- 2 càs de farine
- 4 càs de sucre semoule
- 1 càc d'extrait de vanille

Pour le brownie

- 180 g de beurre
- 300 g de chocolat
- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- 5 oeufs
- 1 càc d'extrait de vanille
- sel