



****Cheesecake en Brownie****

Ingrédients

Pour la pâte en fromage :

200 gr Fromage type Philadelphia
50 g de sucre blanc
1 cuillère à café de farine
1 gros œuf

Pour la pâte Brownie :

40 g de farine (ici, avec poudre levant)
2 œufs
100 gr de sucre roux
100 gr de beurre
120 gr de chocolat noir (ici, j'ai utilisé le chocolat
au lait puisque ma famille n'est pas adepte du
chocolat noir)

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, fouettez vivement le fromage,
l'œuf, le sucre et la farine !
Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et liquide.

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-
onde (ou au bain marie). Lorsqu'il est bien fondu,
versez le sucre et fouettez énergiquement le tout ;
ajoutez les œufs un par un et enfin la farine !

Dans un moule carré (ou rectangle comme le
mien), étalez $\frac{3}{4}$ du mélange chocolaté, versez
dessus le mélange au fromage et recouvrez enfin
du reste de la pâte chocolatée. Avec le dos d'une
cuillère, formez un petit escargot dans la pâte.

Enfournez pendant 30 à 45 minutes !