Cheesecake - brownie

LA CUISINE DE BOOMY

1)

- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 70 gr de sucre en poudre
- 25 gr de farine
- 300 gr de fromage frais type Philadelphia

2)

- 100 gr de beurre
- 120 gr de chocolat
- 2 œufs
- 80 gr de cassonade
- 40 gr de farine
- 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire

1)

Mettre l'œuf et le jaune d'œuf dans le bol du robot. Fixer le fouet sur le bras du robot et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et mélanger. Incorporer ensuite le fromage frais et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Verser dans un récipient et réserver. Laver le bol et le fouet pour le reste de la recette.

2)

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Bien mélanger pour lisser le mélange et laisser tiédir. Mettre les œufs et la cassonade dans le bol robot et blanchir à l'aide du fouet. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude et mélanger le tout. Incorporer ensuite le mélange chocolat/beurre fondu. Préchauffer votre four à 150° (Position chaleur tournante). Réserver 2 belles cuillères à soupe de préparation et verser le reste dans le fond du petit flexipan plat sur lequel vous aurez posé le petit cadre. Couvrir avec l'appareil à cheesecake. Prélever à l'aide d'une petite cuillère de la préparation initialement réservé et disposer là sur le cheesecake. Marbrer à l'aide de la lame d'un couteau. Enfourner pour 30 minutes. laisser refroidir quelques minutes. Passer une lame de couteau tout autour du cadre et le retirer délicatement, laisser refroidir complétement.Couper en carrés et servir.