

Brownie marbré au cheesecake

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : quelques heures pour refroidir le gâteau

Cuisson : 25 à 30 minutes

Quantité : un gâteau carré de 20 cm

Ingrédients :

Pour le cheesecake

170 gr de Philadelphia (ou Saint Moret)

1 œuf

50 gr de sucre en poudre

2 c. à soupe de farine

1 c. à café de vanille

30 gr de beurre

Pour le brownie

210 gr de chocolat noir

105 gr de farine

150 gr de sucre

150 gr de beurre

100 gr d'œuf (2 œufs)

3 gr de levure chimique

1 pincée de sel

Procédé :

Le cheesecake

1 - Préchauffer le four à 180°C.

2 - Dans un cul de poule/saladier ou le bol du robot, mélanger au fouet tous les ingrédients en même temps. Battre jusqu'à obtenir une préparation sans grumeau lisse et homogène. Réserver.

Le brownie

3 - Faire fondre le beurre dans une casserole. Parallèlement, mélanger le sucre et les œufs au fouet, jusqu'à ce que le mélange monte légèrement et blanchisse.

4 - Quand le beurre est chaud (il n'a pas besoin de bouillir) et fondu, ajouter le chocolat hors du feu et le laisser fondre gentiment.

5 - Mélanger ensemble la farine, le sel et la levure chimique. Ajouter ce mélange au précédent (œufs+sucre blanchis). Mélanger au fouet (à la main) ou à la feuille (au robot).

6 - Mélanger le chocolat et le beurre, et les ajouter au mélange précédent.

Attention : il faut utiliser cette préparation de suite, sinon elle durcit et le marbrage (à l'étape suivante) n'est que plus difficile à réaliser.

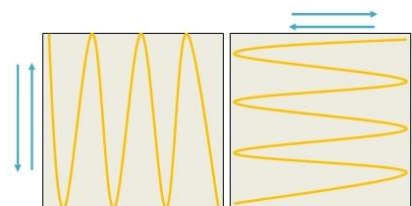
Le montage

7 - Graisser un cadre/cercle ou un moule à pâtisserie (pour moi un cadre carré de 20 cm). Graisser le cadre/moule avec de l'huile ou du beurre et le poser sur une plaque de pâtisserie.

Attention : si vous optez pour un cadre à pâtisserie, vous poserez celui-ci sur une plaque pâtissière recouverte d'un papier cuisson ou un siplat.

8 - Placer les 2/3 de l'appareil à brownie au fond du cadre/moule. Recouvrir de la 1/2 de l'appareil à cheesecake. Placer alors à nouveau de l'appareil à brownie, puis de l'appareil à cheesecake.

9 - A l'aide d'un couteau à bout rond (ou d'un couteau à Nutella par exemple), marbrer le gâteau comme indiqué ci-dessous : verticalement et horizontalement.



10 - Enfourner immédiatement pour 20 à 25 minutes de cuisson. Si le cheesecake prend trop vite de la couleur, baisser la température du four à 160°C. Le gâteau est cuit quand la couche de cheesecake se tient bien, les bords du brownie également et que le cœur du brownie est encore humide : planter pour cela la pointe d'un pique/couteau pour vérifier la cuisson. Réserver jusqu'au complet refroidissant.

Attention : on a tendance à attendre que le cœur soit parfaitement cuit pour sortir les gâteaux, mais en refroidissant, tout continu de cuire...il faut donc le sortir quand la lame du gâteau est encore humide et pour le brownie quand la pâte est même à peine prise.

11 - Découper de jolis carrés de brownie au cheesecake et les conserver dans une boîte hermétique entre des feuilles de papier sulfurisé ou de papier cuisson :

- à température ambiante pendant 2 jours,

- au réfrigérateur pour plusieurs jours...mais dans ce cas-là, il faut sortir les carrés plusieurs heures avant la dégustation pour que tout soit à température ambiante.

Coup de fouet

- On peut aussi ajouter des fruits secs (160 gr) ou des fruits rouges (100gr) dans l'appareil à brownie.

- Quelques myrtilles dans l'appareil à cheesecake pour un dégradé de violets, c'est mignon aussi !