

BROWNIE CHOCOLAT-VANILLE



Ingrédients :

pour la pâte au chocolat :

- 200g de chocolat
- 150g de beurre
- 125g de farine
- 100g de sucre glace
- 3 œufs

pour la pâte à la vanille :

- 250g de ricotta
- 100g de fromage frais (type St Morêt ou Carré frais)
- 1 c.à c. de vanille en poudre
- 120g de sucre glace
- 2 œufs

Matériel :

- 1 balance
- 1 casserole
- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à gâteau
- papier cuisson

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Préparez la pâte au chocolat : Cassez le chocolat en morceau dans une casserole. Ajoutez le beurre. Faites fondre à feu doux.
3. Dans un saladier, battez les 3 œufs et le sucre glace. Ajoutez la farine, mélangez. Versez le chocolat fondu, mélangez encore.
4. Préparez la pâte à la vanille : Dans un autre saladier, battez les fromages avec la vanille, les 2 œufs et le sucre glace.
5. Chemisez le moule de papier cuisson. Remplissez-le en alternant les deux pâtes.
6. Faites cuire au four 45 minutes environ en surveillant la cuisson.