



CHEESECAKE BROWNIE MARBRÉ AUX CERISES – 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 150g de cerise
- 100g de farine
- 100g de beurre
- 125g de chocolat noir
- 75g + 40g de sucre blanc
- 3 oeufs
- 200g de philadelphia

USTENSILES

- couteau et planche à découper
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois, 1 fouet ou batteur électrique
- 1 bol, 1 saladier
- 1 plat rectangulaire allant au four

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30-45 minutes

MÉTHODE

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, le chocolat et 75g de sucre à feu doux. Remuer de temps en temps. Lorsque la préparation est fondue, retirer du feu et laisser tiédir.

Transvaser dans un saladier. Ajouter les oeufs et fouetter. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré.

Dans un bol, battre le philadelphia avec 40g de sucre. Déposer des cuillères de ce mélange sur la préparation au chocolat et mélanger avec la pointe d'un couteau afin de créer un effet marbré.

Laver et découper les cerises en 2. Les répartir sur le marbré.

Enfourner 30 à 45 minutes. Le brownie doit être encore moelleux au centre.