

Brownie chocolat et vanille



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Une merveille que vous pourrez accompagner de crème anglaise ou d'une boule de glace à la vanille... à moins que vous ne le dégustiez tout simplement avec les doigts !

Recette proposée par : Emilie Vivenot

Ingrédients

- pour la pâte à la vanille :
 - 250 g de ricotta
 - 150 g de fromage frais - carré frais ou st morêt
 - 1 cuillère à soupe de vanille liquide
 - 120 g de sucre glace
 - 2 œufs
 - pour la pâte au chocolat :
- 200 g de chocolat corsé
- noix de pécan
- 125 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 3 œufs
- 150 g de beurre

Préparation

- 1 Préparez la pâte à la vanille. Pour cela, battez les fromages avec la vanille, les œufs et le sucre glace.
- 2 Réalisez la pâte au chocolat : faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis mélangez bien. Battez les œufs et le sucre glace en crème. Ajoutez la farine et la préparation chocolat/beurre fondu.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 4 Remplissez un moule en alternant les deux pâtes. Avec la lame d'un couteau, remuez afin de former des marbrures. Pour finir, ajoutez les noix de pécan et enfoncez-les dans la pâte.
- 5 Enfournez 45 minutes en surveillant bien la cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

