

Biscuit aux pépites de chocolats fourré au fromage

Recette

Biscuit

180 g de beurre
180 g de sucre
1 gros œuf entier
1 jaune d'œuf
2 C à café de vanille liquide
300 g de farine
½ C à café de sel
½ C à café de bicarbonate de sodium
150 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)

Fourrage

250 g de fromage (st morêt, philadelphia ou mascarpone)
80 g de sucre glace
1 œuf (gros)
½ C à café de vanille liquide

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Recouvre de papier cuisson un grand moule rectangulaire.

Avec un fouet (électrique ou sinon tu vas te fatiguer), mélange le fromage et le sucre glace pendant 2 minutes à puissance maximum. Le mélange doit être aéré. Ajoute l'œuf et la vanille puis fouette jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Réserve au frais.

Dans un saladier mélange le beurre fondu avec le sucre, ajoute l'œuf entier, le jaune d'œuf et la vanille. Ajoute la farine, les pépites de chocolat, le sel et le bicarbonate. Avec une cuillère en bois remue juste ce qu'il faut pour que le mélange soit bien fait.

Divise ta pâte en 2. Étale une moitié dans le fond du moule. Astuce : étale avec les mains, mais mouille les avant, ainsi la pâte ne collera pas ! Ajoute par dessus le mélange au fromage, et lisse bien pour avoir une couche bien uniforme. Recouvre du reste de pâte à biscuit. Tu vas aplatir des morceaux de pâte en les paumes de tes mains, pour les poser délicatement sur le mélange au fromage. Procède par petites portions jusqu'à recouvrir toute la surface.

Enfourne pour 35 à 40 minutes (en fonction de la grandeur de ton moule). Les bords doivent être légèrement dorés. Laisse refroidir dans le moule. Démoule quand c'est bien froid. Place ton gâteau au réfrigérateur au moins 2 heures, puis coupe le en carrés de 5 cm de côté.

