

## ***Brownie au fromage et à la framboise***

### Recette

#### brownie

280 g de farine  
80 g de cacao  
1 C à café de bicarbonate de sodium  
½ C à café de sel  
275 g de beurre mou  
380 g de sucre  
2 gros oeufs  
2 C à café de vanille liquide

#### mélange au fromage

3 C à soupe de farine  
300 g de fromage (st morêt mascarpone ou philadelphia)  
90 g de sucre glace  
1 œuf  
½ C à café de vanille liquide

250 g de framboises congelées

### Préparation

Préchauffe ton four à 170°C. Chemise un moule rectangulaire de papier cuisson (mon moule fait 21 cm par 30), en laissant le papier dépasser sur les côtés.

Brownie : dans un grand bol, bats au batteur électrique le sucre et le beurre, jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux (au moins 3 minutes). Ajoute les œufs et la vanille, et bats encore 1 minute. Dans un autre bol, tamise la farine, le cacao, le bicarbonate, le sel. Mélange bien et ajoute au mélange précédent. Remue avec une cuillère, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Étale les 2/3 de la préparation dans ton moule rectangulaire et place au réfrigérateur 30 minutes (mets le reste de pâte au réfrigérateur aussi).

Préchauffe ton four à 170°C. Fais cuire ton brownie 20 à 25 minutes (en fonction de ton four), jusqu'à ce que les bords soient légèrement gonflés.

Mélange au fromage : dans un bol, bats bien le fromage, le sucre glace, la vanille et l'œuf, tu vas obtenir un mélange crémeux et épais. Étale sur le brownie sorti du four, et disperse le 1/3 restant du mélange de brownie sur le mélange au fromage. Tu peux utiliser un petite cuillère. Maintenant parsème de framboises surgelées. Enfourne pour 30 à 35 minutes. Laisse refroidir dans le moule. Démoule et coupe en 24 carrés. Ton gâteau n'a pas l'air cuit, c'est normal, en fait il est cuit mais il fait semblant !

Ces carrés se gardent au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Mais il vaut mieux les laisser revenir à température ambiante avant de les manger.

