

Nouvelle gourmandise signée Martha Stewart : un « banana split brownie »! Sous-entendu, un marbré brownie au chocolat et cheesecake à la banane!

Un pur délice auquel je n'ai pu résister...me resservant inlassablement avec culpabilité!!!

Maïs que c'était bon !!!

Un jeu de texture, de goût et de couleur réuni dans un même gâteau...



La recette pour 15 portions:

Le brownie:

- 230g de chocolat noir pâtissier
- 180g de beurre
- 190g de sucre
- 5 oeufs moyens
- 100g de farine
- 1 pincée de sel

Le cheesecake:

- 230g de St Môret
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf

- 50g de cassonade
- 1/2 càc de vanille liquide
- 1 banane
- 1 càs de farine

PREPARATION DU BROWNIE

Faire fondre au bain-marie le chocolat. Pendant ce temps, battre le beurre fondu et le sucre ensemble.

Ajouter 5 oeufs à la préparation. Mélanger puis verser le chocolat fondu.

Enfin, incorporer la farine et le sel à l'aide du fouet.

Réserver.

PREPARATION DU CHEESECAKE

Battre au fouet le St Môret avec l'oeuf et le jaune d'oeuf supplémentaire.

Écraser la banane en purée et l'incorporer.

Ajouter la cassonade, la vanille et la cuillère de farine. Mélanger.

Réserver.

CUISSON

Se munir de moules à muffins, de moules carrés ou autres en silicone et verser une couche de pâte à brownie.

Ajouter par-dessus une couche de cheesecake à la banane.

A l'aide du manche d'un couvert, mélanger très légèrement les 2 couches.

Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Astuces : j'ai utilisé des moules en forme de lingot. Très facile à démouler et version individuelle.