

Marbré brownie & cheesecake au gingembre et au citron vert

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

Pour le cheesecake au citron vert

- 300 g de St-Môret,
- 1 œuf,
- 40 g de sucre de canne,
- 1 citron vert (non traité),
- 1 c. à s. de farine (ou de Maïzena).

Pour le brownie au gingembre

- 150 g de chocolat noir à pâtisser,
- 70 g beurre,
- 2 œufs,
- 80 g de sucre vanillé,
- 40 g de farine,
- 0,25 c. à c. de levure chimique,
- 0,25 c. à c. de gingembre en poudre,
- En option : 50 g de cerneaux de noix de pécan et/ou morceaux de gingembre confit.

Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h. Réfrigération : 12 h.

Le cheesecake au citron vert

Râper finement le zeste du citron vert et presser le jus.

Dans un grand saladier, fouetter le St Môret avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Ajouter l'œuf en mélangeant bien. Incorporer le zeste, le jus de citron et la farine. Réserver le temps de préparer le brownie.

Le brownie au gingembre

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à manqué.

Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre, au four à micro-ondes ou au bain-marie.

Dans un bol résistant à la chaleur, fouetter quelques instants les œufs entiers avec le sucre vanillé. Poser le bol sur la casserole d'eau à peine frémissante et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que l'appareil devienne pâle, épais et mousseux et qu'il soit tiède au toucher. Verser ce mélange dans le bol contenant le chocolat fondu encore tiède et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Incorporer alors la farine, la levure, le gingembre en poudre. Éventuellement, ajouter des morceaux de gingembre confit et/ou de noix de pécan hachées grossièrement. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Verser cet appareil dans le moule, ajouter l'appareil à cheesecake et dessiner, en s'aidant d'un couteau ou d'une fourchette, des arabesques (sans en faire trop sinon les appareils se mélangent). Enfourner pour 30 minutes. Le brownie ne doit pas être complètement cuit en fin de cuisson; il se solidifiera en refroidissant. Lorsque le gâteau est froid, le placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Remarques : Pour le sucre vanillé, j'utilise du sucre en poudre dans lequel je conserve mes bâtons de vanille, ce qui le parfume agréablement. Sinon, ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.