

Brownies red velvet au fromage à la crème (Le palais gourmand)

Brownie:

1/2 tasse de beurre
2 oz de chocolat noir, haché grossièrement
1 tasse de sucre
2 gros oeufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 1/2 c. à thé de colorant alimentaire rouge
2/3 tasse de farine tout usage
1/4 c. à thé de sel

Préchauffer le four à 350 °F. Tapisser un moule carré de 8-9 pouces, de papier d'aluminium et graisser légèrement ou d'un papier parchemin. Fondre le chocolat dans un petit bol résistant à la chaleur avec le beurre. Remuer avec une fourchette jusqu'à consistance très lisse. Laisser refroidir pendant quelques minutes, réserver. Dans un grand bol, fouetter ensemble le sucre, les oeufs, l'extrait de vanille et le colorant alimentaire rouge. Ajouter dans le mélange de chocolat et remuer jusqu'à consistance lisse. La pâte doit être rouge. Si un rouge plus vif est désiré, ajouter un supplément de 1/2 cuillère à thé de colorant alimentaire. Ajouter la farine et le sel dans le bol et remuer jusqu'à ce que tout soit tout juste combiné et sans traces d'ingrédients secs. Verser dans le moule préparé et étendre la pâte en une couche uniforme.

Garniture au fromage:

8 oz (250 g) de fromage à la crème, température ambiante
1/3 tasse de sucre
1 gros oeuf
1/2 c. à thé d'extrait de vanille

Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème, le sucre, l'oeuf et l'extrait de vanille jusqu'à consistance lisse. Laisser tomber la préparation par cuillerées sur la pâte à brownie. Agiter doucement la préparation avec 2 couteaux à beurre (pour obtenir un effet de marbré). Cuire au four pendant 35-40 minutes, jusqu'à ce que la pâte à brownies et la préparation au fromage soient pris. Un couteau inséré dans le mélange au fromage doit ressortir propre et les bords seront légèrement dorés. Laisser refroidir complètement dans le moule, avant de trancher et de servir, soit à la température ambiante ou réfrigérés. Les brownies peuvent être réfrigérés, à couvert, pendant plusieurs jours. Donne 16 grands carrés ou 24 petits.