

Brownie framboises et crème de chamallows

Ingrédients

- 6 chamallows
- 10 cl de crème liquide
- 75 gr de fromage frais (*type Philadelphia*)
- 4 œufs
- 100 gr de farine
- 170 gr de chocolat noir
- 125 gr de beurre
- 140 gr de sucre
- une pincée de piment d'Espelette
- une poignée de framboises



- Couper les chamallows en quatre et les faire fondre dans une casserole, à feu doux avec la crème liquide. Une fois le mélange refroidi, incorporer le fromage frais puis 1 œuf et 1 cuillère à soupe de farine. Bien mélanger.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
- Battre 3 œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le chocolat fondu et le piment d'Espelette. Mélanger puis ajouter la farine.
- Préchauffer le four à 180°.
- Verser la préparation dans un moule rectangulaire beurré et recouvert de papier cuisson. Ajouter les framboises et recouvrir avec la crème aux chamallows. Enfourner et faire cuire 25 à 30 mn. Laisser refroidir.

Servir accompagné de framboises fraîches.

Bonne dégustation!
Stéphanie