 **Mini brownies-cheesecakes**

 **Pour 12 mini-brownies**

**Cheesecake :  
- 100 g de Philadelphia  
- 40 g de sucre en poudre  
- 1 œuf  
- 50 g de pépites de chocolat  
Brownie :  
- 100 g de chocolat noir  
- 60 g de beurre  
- 2 œufs  
- 100 g de sucre  
- 50 g de farine**

**Empreintes 12 muffins beurrées  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Le cheesecake :**  
Fouetter dans un petit saladier le Philadelphia avec le sucre et l'œuf.Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les pépites de chocolat et mélanger.Réserver.  
**Le brownie :**Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.Bien remuer pour lisser la préparation.  
Ajouter les œufs et le sucre et fouetter pour que l'appareil soit lisse.  
Ajouter alors la farine et bien mélanger.  
**Les minis :**Répartir la pâte à brownie dans les empreintes.  
Verser sur le dessus l'appareil à cheesecake.  
Mélanger légèrement avec une fourchette pour faire les marbrures.Enfourner pour 15 à 20 minutes (à surveiller).Laisser refroidir avant de démouler.