

BROWNIES CHOCOLAT ET CITROUILLE

RENDEMENT: 36 carrés • **PROVENANCE:** Better Homes and Gardens

Mélange au fromage et citrouille

1/3 tasse	de fromage à la crème, ramolli
1 c-à-s	de beurre ramolli
1/2 tasse	de sucre
1	gros oeuf
1 tasse	de purée de citrouille
1 c-à-t	de vanille
1/2 c-à-t	de cannelle moulue
1/4 c-à-t	de gingembre moulu
1/4 c-à-t	de muscade moulue
1 c-à-s	de farine tout usage

Mélange au chocolat

1 1/4 tasse	de farine tout usage
3/4 c-à-t	de poudre à pâte
1/2 c-à-t	de sel
6 onces	de chocolat non sucré, haché
3/4 tasse	de beurre coupé
2 1/4 tasses	de sucre
4	œufs
1/4 tasse	de lait
2 c-à-t	de vanille
3/4 tasse	de noix de Grenoble hachées grossièrement (facultatif)



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 325 degrés F. Tapisser un moule de 13x9 pouces de papier d'aluminium, en faisant déborder le papier d'aluminium sur les bords. Graisser le papier d'aluminium et mettre de côté.

Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème et 1 cuillère à soupe de beurre au batteur électrique à vitesse moyenne à élevée pendant 30 secondes. Ajoutez 1/2 tasse de sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien combiné, en raclant les côtés du bol de temps en temps. Incorporer 1 œuf, la citrouille, 1 cuillère à thé de vanille, la cannelle et le gingembre jusqu'à obtenir un mélange complet. Incorporer 1 cuillère à soupe de farine. Mettre de côté.

Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; mettre de côté.

Dans une grande casserole, mélanger le chocolat et 3/4 tasse de beurre. Cuire et remuer à feu doux jusqu'à ce que fondu et lisse. Retirer du feu. Ajouter progressivement 2-1/4 tasses de sucre, en battant à basse vitesse avec un batteur électrique jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les 4 oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter le lait et les 2 cuillères à thé de vanille. Incorporer graduellement le mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Étendre uniformément la préparation au chocolat dans le moule préparé. Déposer le mélange de fromage à la crème à la cuiller sur la pâte à chocolat. À l'aide d'une spatule métallique étroite, remuer doucement le mélange de fromage à la crème dans la pâte à chocolat. Si désiré, saupoudrer de noix.

Cuire au four environ 60 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit juste pris lorsque le moule est doucement secoué. Refroidir dans le moule sur une grille. Utilisez le papier aluminium pour retirer les brownies non coupés du moule. Couper en carrés.

Conserver les brownies entre des feuilles de papier ciré dans un contenant hermétique; couvert. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

