

Royal Chocolat aux Framboises

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- POUDRE DE CACAO	2 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe
- CRÊPES "GAVOTTES"	1 paquet (au chocolat)
- FRAMBOISES	250-300g
- CRÈME FRAICHE	250ml
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	120g



Recette :

- Préparez le gâteau du dessous : séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Faites blanchir les jaunes au fouet avec le sucre semoule. Ajoutez le cacao et la maïzéna.
- Intégrez alors les blancs en neige pour former une pâte lisse et homogène.
- Etalez-la dans un moule (à tarte) sur une épaisseur de 1 cm.
- Enfournez pour 12 minutes.
- Dégelez légèrement les framboises si nécessaire.
- Ecrasez les gavottes dans un récipient.
- Lorsque le gâteau est cuit, sortez-les et laissez-le un peu refroidir. Découpez-le de la forme souhaitée (ici en gâteau individuel).
- Faites chauffer un peu les gavottes écrasées au micro-onde. Mélangez puis répartissez sur le gâteau chocolaté.
- Déposez ensuite sur le tout les framboises.
- Battez alors la crème fraîche en chantilly avec le sucre impalpable.
- Faites fondre le chocolat fondant avec 1 c à soupe de lait.
- Incorporez-le à la chantilly. Homogénéisez délicatement.
- Recouvrez les framboises de la mousse au chocolat sur la hauteur souhaitée.
- Réservez au frais au moins ½ journée.
- Au moment de déguster, démoulez délicatement (avec un petit couteau pour les bords), garnissez du reste des gavottes concassées.