

Moelleux au Chocolat Noir et Cœur Coulant de Framboise

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	50g
- COULIS DE FRAMBOISES	50g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	20g
- CHOCOLAT FONDANT	140g
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	50g
- FARINE	25g
- MAIZENA	30g
- CRÈME FRAICHE	40g
- BEURRE	110g
- FRAMBOISES	6 en option

Recette:

- Pour le cœur au framboise, faites fondre doucement le chocolat blanc au micro-onde.
- Ajoutez la crème épaisse et le coulis de framboises. Homogénéisez.
- Remplissez alors un moule à glaçons avec ce mélange. En option, déposez une framboise dans chaque logette. Placez au congélateur au moins 1 heure.
- Préparez le moelleux : faites fondre le chocolat noir au micro-onde. Ajoutez le beurre et la crème liquide. Chauffez encore un peu au micro-onde.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre. Intégrez-y le maizéna et la farine.
- Ajoutez à ce mélange, le chocolat fondu avec la crème et le beurre. Fouettez le tout.
- Beurrez et chemisez un moule en silicone (6 logettes) de papier sulfurisé (sur les côtés et en bas) en le faisant dépasser de 2 cm.
- Versez alors le mélange chocolaté dans le moule puis intégrez un insère à la framboise au centre de chacune des logettes.
- Enfourez pour 8-10 minutes.
- Démoulez délicatement et servez (en gardant le papier sulfurisé sur la base inférieure).

