

CŒUR MOELLEUX AU CHOCOLAT AUX FRAMBOISES



Par

Éric Léautey

Dans

Aujourd'hui je cuisine

INGRÉDIENTS :


- 100 g de chocolat
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 40 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 10 gouttes d'extrait d'arôme naturel de vanille (facultatif)
- 125 g de framboises

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°(th.6)
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au four micro-ondes.
3. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine. Rajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche ainsi qu'un sachet de sucre vanillé et quelques gouttes d'extrait de vanille. Mélangez le tout.
4. Incorporez à cette préparation le mélange au chocolat.
5. Remplir les moules et glisser quelques framboises au centre et finir de remplir les moules.
6. Faites cuire 8 à 10 minutes suivant les fours.
7. Avec le reste des framboises faire un coulis.

Astuce : Après la cuisson saupoudrez le gâteau de sucre glace et accompagnez-le du coulis de framboises.

PRÉPARATION :

 2 personnes