



Moelleux Framboises - Chocolat Blanc

Ingrédients (pour 2 personnes)

110g de Framboises Surgelées
75g de chocolat Blanc
25g de sucre en poudre
1 œuf
1càs de crème liquide
40g de farine

Décongeler quelques secondes au micro-ondes, les framboises. Les mixer pour obtenir un beau coulis.

Faire fondre au bain marie, le chocolat et la crème. Réserver.

Dans un saladier, fouetter l'œuf et le sucre.

Ajouter le chocolat et mélanger.

Incorporer la farine et verser la pâte dans 2 mini marmites.

Mettre au four pendant 15 minutes.

Laisser refroidir.

Amuser vous, comme moi ... un petit coeur en chocolat blanc ou en sucre glace.