

Moelleux au chocolat au lait, cœur de framboise

Composition
pour 4 personnes

150 g de chocolat au lait à pâtisserie
40 g de sucre en poudre
2 c. à soupe de farine
40 g de beurre
4 oeufs
4 grosses framboises ou 8 petites

Ustensiles : 1 balance, 1 casserole, 1 saladier, 1 bol, 1 fouet, 4 ramequins



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 220°.

Mettre le chocolat coupé en morceaux et le beurre en dés dans un bol. Faire fondre l'ensemble au bain-marie.

Fouetter les oeufs entiers avec le sucre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine. Mélanger le chocolat et le beurre fondu et les incorporer à la préparation.

Beurrer les ramequins. Les remplir à moitié, déposer la ou les framboise(s) (une ou deux en fonction de leur taille) et les placer au four ; laisser cuire 10 minutes environ.

Les moelleux sont cuits quand la croûte du dessus craque. Laisser reposer 2 à 3 minutes et servir éventuellement accompagné d'une boule de glace au nougat.

La pâte de ces moelleux peut être préparée à l'avance et placée au réfrigérateur dans les ramequins ; les mettre à cuire au dernier moment.