

Fondant chocolat et framboises

Pour un moule rond (pour moi moule à manqué en silicone de 20 cm de diamètre):

- 300 g de chocolat noir à 70% (pour moi à 55%)
- 125 g de sucre en poudre (100 g pour moi)
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 25 g de farine
- 1 barquette de framboises (pour moi 125 g de framboises surgelées, mais 150 ça serait mieux)
- 1 pincée de sel



Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie (ou au micro-ondes). Lisser à la spatule et y ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, la crème puis la farine, en mélangeant bien entre chaque ajout.

Fouetter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Verser le tout dans le moule (beurré si nécessaire) puis enfoncer la moitié des framboises dans la pâte. *J'ai mal lu et du coup, j'ai mis la moitié de la pâte dans le moule, réparti la totalité des framboises et couvert avec le reste de pâte. Je ne pense pas que cela change grand chose au final.*

Enfourner et laisser cuire 25 min (*temps parfait pour moi, à adapter peut-être selon les fours*). Laisser refroidir avant de démouler (*démoulage sans problème pour moi, même tiède*). Servir décoré de framboises et saupoudré de sucre glace (*pas fait*).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>