

GÂTEAU MOUSSE CUITE AUX FRAMBOISES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 8 personnes:

100 g de chocolat noir à 70%

200 g de chocolat à 50%

125 g de beurre (+ 10 g pour le moule)

6 œufs entiers (blancs et jaunes séparés)

125 g de sucre (+ 20 g pour le moule)

150 g de framboises surgelées (entières)

Quelques framboises fraîches

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 210°.

Casser ou râper le chocolat s'il n'est pas en pistoles et le faire fondre au micro-ondes par petites impulsions successives. Réserver.

Au robot si possible, battre les jaunes d'œufs avec 75 g de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux. Incorporer le chocolat et réserver.

Battre les blancs en neige pas trop ferme avec la pincée de sel et ajouter le reste du sucre 1 minute avant d'arrêter de fouetter.

Ajouter les œufs en neige au mélange précédent délicatement, en soulevant bien la préparation.

Verser une moitié de l'appareil à gâteau dans une moule beurré de 25 cm de diamètre. Déposer les framboises surgelées (non dégelées) et recouvrir avec le reste de pâte.

Enfourner avant de baisser la température à 150° et laisser cuire 30 minutes environ.

Démouler le gâteau une fois refroidi.