

FONDANTS AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES



Préparation : 10 mn - Thermomix : 10 mn - Cuisson 12-15 mn

Pour 6 personnes :

4 œufs

200g de chocolat blanc

75g de beurre

50g de sucre glace

30g de farine

20g de fécule de maïs

100g de framboises

1/ Préchauffer le four à 180°. Beurrer 6 ramequins individuels.

2/ Casser les œufs, réserver les jaunes et mettre les blancs dans le bol.

Insérer le fouet et programmer 5 mn/vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la 1^{ère} minute.

Puis débarrasser les blancs montés dans un grand saladier.

Réserver.

3/ Casser le chocolat blanc en morceaux et mettre les morceaux dans le bol, les hacher pendant 10 sec/ vit 7.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

4/ Ajouter le beurre et faire fondre pendant 4mn/50°/vit 2.

5/ Puis ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la fécule et mélanger pendant 1 mn/vit 4.

6/ Incorporer ce mélange aux blancs.

Répartir la moitié de la préparation dans les moules, puis les framboises, recouvrir les framboises du reste de la préparation.

Enfourner pendant 12 à 15 mn à 180°.

Les gâteaux sont mi-cuits.

7/ Servir tiède avec des framboises fraîches.