

Moelleux au chocolat et framboises

Œufs 4

Sucre 200 g

Beurre 180 g

Chocolat noir dessert 180 g

Farine 80 g

1 / Faire fondre le chocolat et le beurre (bain marie ou autre)

2 / Faire monter au fouet œufs et sucre

Ajouter doucement la farine, puis le mélange fondu chocolat- beurre

3 / Laisser reposer le tout au froid, quelques heures, si possible

4 / Mettre dans moules individuels beurrés. (1/2 cm en dessous du bord)

Y emprisonner une ou plusieurs framboises congelées (ou miettes) selon la taille du moule – Ne pas faire toucher la framboise au fond du moule (trou au démoulage)

5 / cuire au four à 200° 210° - 15 mn environ Surveiller la cuisson.

l'intérieur du gâteau doit être cuit mais pas trop (piquer avec la pointe d'un couteau) .Plus le moule est petit, plus ça cuit vite.

On peut utiliser 1 seul gros moule. Cuisson à bien surveiller. Intérieur souple, cuit mais pas trop : ne doit pas coller à la pointe du couteau - je n'ai pas essayé en gros gâteau.

Proportions à ajuster selon les moules. Avec 3 œufs , je fais 24 minis gâteaux « randos »

A déguster tiède avec crème fouettée, crème anglaise, coulis de framboises, glace ... ou du bout des doigts en randonnée.