



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 7-8 minutes

1



## Mi-cuit chocolat framboise

### Préparation

**1** Mélanger les œufs et le sucre en poudre. Fondre au bain marie le beurre et le chocolat et le laisser tiédir 10 minutes (pour ne pas cuire les œufs)

**2** Mélanger les deux appareils et ajouter la farine. Mettre la préparation dans des moules à muffin (remplir aux trois quarts). Au centre, mettre un carré de chocolat et une framboise.

**3** Cuire 7-8 minutes à 180°C, laisser tiédir pour démouler.

**4** Pour le coulis, chauffer l'eau et le sucre pendant 5 minutes dans une casserole puis incorporer les framboises. Retirer du feu et laisser refroidir. Mixer et passer au chinois pour retirer les pépins.

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 œufs
- 50g de sucre en poudre
- 60g de beurre
- 65g de chocolat + 4 carrés
- 30g de farineux
- 4 framboises

#### Pour le coulis :

- 125g de framboises
- 20g de sucre
- 20g d'eau

Mi-cuit

### Astuce :

*On peut préparer l'appareil à l'avance et mettre au congélateur. Dans ce cas, on cuira 10 minutes et on omettra le carré de chocolat*