

## Moelleux Framboise, coeur chocolat noir dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 4 moelleux  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min



### Les Courses

#### Moelleux Framboise

200 g de coulis de framboise ♥ 50 g de framboises fraîches  
3 oeufs ♥ 2 cs bien pleines de Maïzena  
80 g de sucre ♥ 2 cc d'extrait de vanille

#### Coeur Chocolat noir

70 g de chocolat noir ♥ 20 g de beurre ♥ 3 cs de crème fleurette



### Le matériel

4 cercles  
papier sulfurisé  
1 plaque de demi-sphères en silicone  
1 plaque allant au four



### La Préparation

#### Coeur Chocolat noir

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre et la crème fleurette.

Répartissez la préparation dans les sphères de votre moule en silicone, puis placez le tout au congélateur.

#### Moelleux Framboise

Préchauffez le four à 210°.

Coupez les framboises grossièrement.

Fouettez les oeufs avec le sucre, ajoutez la Maïzena, le coulis de framboises puis les framboises.

Placez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four. Tapissez également les cercles de papier sulfurisé.

Remplissez les cercles de la moitié de la préparation. Disposez dans chaque moule 2 demi sphères de ganache au chocolat noir, puis versez par dessus le reste de préparation à la framboise.

Faites cuire 20 à 25 minutes. La préparation est très liquide, il faut donc laisser un peu de temps au gâteau de prendre à la cuisson tout en le laissant moelleux. Démoulez délicatement et servez accompagné de quelques framboises fraîches et si vous le souhaitez d'un peu de chantilly.

---