



BÛNET OU BONNET AU CHOCOLAT, COULIS DE FRAMBOISES



- ½ l de lait
- 1 zeste de citron
- 1 gousse de vanille grattée
- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 4 càs de cacao amer
- 8 amaretti
- 1 tasse de café (facultatif)

Préchauffer le four à 180°.

Faire bouillir le lait avec le zeste de citron et la gousse de vanille grattée. Enlever du feu et émietter les amaretti dans le lait chaud.

Battre les œufs et le sucre mélangé au cacao jusqu'à ce que ce dernier soit fondu. Ajouter la tasse de café bien fort. Verser doucement le lait sur ce mélange pour obtenir un appareil bien homogène. Remplir les empreintes avec ce dernier et les faire cuire pendant environ 1/2 heure.

Laisser refroidir avant de démouler et servir avec ce que vous voulez: coulis de framboises, crème anglaise à la vanille, au café ou à la pistache. Décorer aussi à votre idée... petits copeaux de chocolat, des framboises, des grains de café ou pistaches naturelles...