

Moelleux Chocolat Noir, Coeur de Framboise dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 Moelleux
Préparation : 20 min
Congélation : 1 h
Cuisson : 20 min



Les Courses

Les Moelleux

140 g de chocolat noir ♥ 110 g de beurre ♥ 3 cs de crème fleurette ♥
1 cs de farine

1 cs de Maizena ♥ 50 g de sucre roux ♥ 2 oeufs

Les coeurs de Framboise

30 g de coulis de framboise ♥ 30 g de chocolat blanc ♥ 10 g de framboises
2 cs de crème fleurette



Le matériel

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

1 plaque allant au four



La Préparation

Cœur Chocolat noir

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes avec le coulis, la crème fleurette et les framboises grossièrement hachées. Répartissez la préparation dans les sphères de votre moule en silicone, puis placez le tout au congélateur minimum 1 heure.

Moelleux Framboise

Préchauffez le four à 200°.

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maizena et la farine tamisée. Continuez de battre.

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

Incorporez le chocolat au mélange oeuf-sucre-farine jusqu'à obtenir une pâte

bien lisse.

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 à la framboise, puis versez par dessus le reste de préparation au chocolat.

Faites cuire 20 minutes.

Démoulez délicatement et servez accompagné de quelques framboises fraîches et si vous le souhaitez d'un peu de chantilly.
