

Fondant au chocolat et aux framboises

Dessert excellent découvert sur [Cuisine Actuelle](#). Il est assez rapide à faire et est parfait pour terminer un repas. J'ai choisi de le cuire dans un moule souple. Si vous utilisez un autre type de moule, il faudra le beurrer en premier lieu et conserver le moule beurré au frais le temps de préparation de la recette.



Ingrédients:

300 g de chocolat noir (Caraïbe de Valrhona pour moi)

20 g de beurre demi-sel

100 g de sucre

4 œufs

20 cl de crème fraîche semi-épaisse

25 g de farine

Framboises

Sucre glace

Préparation:

1- Faire fondre le chocolat. Je l'ai fait au micro-onde. Mélanger à la spatule. Il faut que le chocolat soit lisse et brillant.



2- Ajouter le beurre et mélanger. Il va fondre dans le chocolat chaud.



3- Préchauffer le four à 160°C .

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige ferme.

En mélangeant à chaque fois, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, la crème et la farine tamisée.





4- Ajouter les blancs en neige en plusieurs fois. Mélanger délicatement en soulevant la masse.



5- Verser la préparation dans un moule. J'ai choisi le moule à part de Guy Demarle. Enfoncer des framboises dans la pâte.



6- Enfourner pour 30 min environ.



7- Laisser refroidir quelques minutes et retourner le fondant sur un plat de service.



8- Décorer de framboises et saupoudrer de sucre glace.

