



COULANTS CHOCOLAT AU CŒUR DE FRAMBOISE

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 6 minutes

Pour 4 personnes

1 - Préchauffez le four à 210 ° c (th. 7)

2 - Faites fondre 90 g de chocolat à 72% de cacao au micro-ondes, puis incorporez 95 g de beurre en fouettant doucement. Ajoutez 100 g de sucre, 3 œufs et 50 g de farine

3 - Versez la moitié de la préparation dans de petits moules beurrés, déposez ensuite 1 c. à s. généreuse de confiture de framboises dans chaque moule, puis recouvrez du reste de préparation au chocolat.

4 - Faites cuire au four pendant 6 mn. Laissez tiédir avant de déposer 1 framboise fraîche (ou surgelée) sur le dessus du coulant et saupoudrez de sucre glace. Selon l'envie, servez ces coulants accompagnés d'une onctueuse crème anglaise.
