



LA PATE MINUTE

Préparation : 2 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes - Th. 7/8 ou
225°/250°

Ingrédients pour 400 g de pâte

250 g de farine ordinaire

1 cuillerée à café rase de sel

1 dl d'huile

1 dl d'eau

A volonté 1 cuillerée à café de levure alsacienne

Versez tous les ingrédients dans un saladier dans l'ordre indiqué.

Remuez énergiquement. La pâte est faite et mise en boule.

Ne vous inquiétez pas de son aspect granuleux.

Étalez la pâte et garnir selon vos désirs.



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.