



MI-CUIT CHOCOLAT FRAMBOISES



- 125 g de chocolat noir
- 125 g de beurre doux
- 125 g de sucre glace
- 2 oeufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 65 g de farine blanche
- 125 g de framboises fraîches



Casser le chocolat en morceaux et le mettre à fondre dans une casserole à feux doux avec le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger.

Dans un saladier fouetter les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec le sucre glace.

Ajouter lentement le chocolat et beurre fondus au mélange d'œufs tout en continuant à fouetter.

Incorporer la farine et bien fouetter pour obtenir un mélange homogène (sans grumeaux).

Beurrer la cocotte et tapisser le fond avec du papier sulfurisé.

Verser la pâte au chocolat et répartir les framboises dans la pâte (en gardant quelques unes pour la présentation).

Couvrir la cocotte et cuire 2 h en position «faible».

En fin de cuisson, enlever la cocotte de son support et laisser refroidir sans le couvercle.

A déguster tiède ou à température ambiante.

À déguster avec juste un peu de sucre glace, une boule de glace vanille ou de la crème fouettée à la vanille.

