

# FONDANT AU CHOCOLAT SUR SON LIT DE FRAMBOISES

## 🌀 Ingrédients :

125 g de framboises  
50 g de sucre  
5 cl d'eau  
250 g de chocolat noir pâtissier  
200 g de beurre + 20 g (ramequins)  
40 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
4 oeufs  
150 g de sucre en poudre

## ★ Notre fondant au chocolat ★



## ★ Pour la décoration ★

du sucre glace  
des framboises entières  
des feuilles de menthe

## 🌀 Préparation :

1. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
2. Préparer le coulis en portant l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter ce sirop aux framboises et mixer. Passer le coulis au tamis afin d'ôter les pépins.
3. Beurrer les ramequins. Mettre à fondre sur feu très doux le beurre et le chocolat coupé en morceaux. Mélanger dans un bol la farine, la levure et le sel.
4. Fouetter les oeufs avec le sucre puis incorporer, en le tamisant, le mélange farine/levure/sel. Mélanger les deux préparations et verser dans les ramequins.
5. Enfourner et laisser cuire environ 25 minutes. Laisser refroidir et démouler.
6. Décorer en saupoudrant de sucre glace, en ajoutant le coulis de framboises, quelques framboises entières et finaliser avec quelques feuilles de menthe.

BONNE DÉGUSTATION !