

Moelleux au chocolat et aux framboises

Ingrédients

Pour 12-16 parts

moule à charnière d'env. 24 cm de Ø, papier sulfurisé

150 g de beurre
200 g de chocolat noir
100 g de chocolat au lait
1 cs de cacao en poudre
2 cs de farine
1 cc de poudre à lever
1 pincée de sel
200 g de sucre
1 gousse de vanille, graines grattées ou extrait de vanille
5 oeufs
250 g de framboises
un peu de sucre glace pour décorer



Préparation

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Prêt en 40 minutes

1. Chemiser le fond du moule de papier sulfurisé.
2. Préchauffer le four à 200°C (air chaud/chaaleur tournante: 180°C).
3. Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen, ajouter le chocolat, laisser fondre, mélanger et retirer du feu.
4. Dans un saladier, mélanger le cacao, la farine, la poudre à lever, le sel, le sucre et la vanille.
5. Mélanger la préparation beurre-chocolat et les ingrédients secs. Ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.
6. Verser dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Cuire 25-30 min au milieu du four chaud. Sortir du four, laisser refroidir dans le moule et décorer de framboises et de sucre glace.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 288 kcal; protéines: 5 g; lipides: 18 g; glucides: 28 g.