

Coulant au chocolat et son coeur de framboise

Préparation 20 mn

Congélation 1 h

Cuisson 8 mn

Les ingrédients pour 6 moelleux

Moelleux chocolat noir :

280 g de chocolat noir

220 g de beurre

80 g de crème liquide

50 g de farine

60 g de maïzena

100 g de sucre roux

8 oeufs

Coeur de framboise :

100 g de coulis de framboises

100 g de chocolat blanc

50 g de framboises

50 g de crème liquide

Quelques framboises pour la déco

Sucre glace

Préparation du coeur de framboises :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et ajouter la crème liquide, le coulis et les framboises grossièrement hachées. Verser cette préparation dans de petits moules demi-sphères en silicone et mettre au congélateur 1 h. Si vous n'avez pas de moules demi-sphère un bac à glaçons fera l'affaire à condition que ce soit des petits glaçons.

Préparation du moelleux :

Mélanger les oeufs et le sucre roux jusqu'à blanchiment, ajouter la farine tamisée et la maïzena, continuer à battre.

Faire fondre le chocolat et le beurre et ajouter la crème. Ajouter ce mélange à la préparation à base d'oeufs et mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Préchauffer le four à 200 ° (190 ° dans mon four donc à adapter suivant le four). Beurrer et fariner des ramequins, les remplir de pâte et disposer un coeur de framboise (constitué de 2 demi-sphères accolées) au centre en appuyant légèrement. Enfourner et cuire 8 mn environ.

Pour le service démouler le coulant et garnir l'assiette avec quelques framboises. Saupoudrer de sucre glace.

Toute la difficulté réside dans la cuisson du moelleux. Il m'a fallu dans mon four 16 mn à 190°, aussi je vous conseille vivement de faire des tests avant de faire ce dessert pour des invités. La taille des ramequins utilisés entre aussi en ligne de compte.

J'ai également fait une variante en remplaçant la ganache framboise par du simple coulis de framboises congelés en demi-sphère, et je dois dire que j'ai beaucoup apprécié cette version où l'on sent plus l'acidité des framboises. Le coulis est fait de framboises mixées avec un peu de sucre et ce mélange est ensuite filtré dans une passoire étamine pour retirer les graines.

J'ai fait la moitié des proportions pour le coeur de framboise et j'ai eu de quoi faire 5 moelleux aussi il vous restera des demi-sphères que vous pourrez garder dans une boîte au congélateur pour une prochaine utilisation.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>