



Saison 2022/2023



## Délice au chocolat et coulis de framboises



### Ingrédients pour 6/8 personnes

#### Pour le biscuit :

- . 200g de chocolat noir - 200g de beurre - 225g de sucre (225ml)
- . 6 œufs - 1 sachet de sucre vanillé - 15g de farine (30ml)

#### Pour le coulis :

- . 250g de framboises congelées (sans rajout d'eau car les fruits sont congelés)
- . 100g de sucre - 50ml de crème fraîche épaisse (2 c.a.soupe)

Préparation 15mn – Cuisson du chocolat et beurre 2mn au micro-ondes (750 watts restitués) – Cuisson du gâteau : 22 mn th. 6/7 (190°)

### **BISCUIT**

Dans un petit pichet allant au micro-ondes, déposer le chocolat cassé en morceaux, le beurre et faire fondre le tout 2 minutes, puissance 750 watts.

Dans un saladier, mélanger au fouet le sucre et les œufs entiers (bien battre). Ajouter à cette préparation le mélange du pichet (chocolat et beurre fondus) puis le sucre vanillé, la farine et bien mélanger à nouveau. Verser la préparation dans un moule à manquer et faire cuire 22 minutes, dans un four préchauffé Th 6/7 ou 190°.

Sortir le gâteau du four, il donne l'impression de ne pas être cuit dans le milieu (c'est normal !) Le laisser complètement refroidir avant de la démouler.

Servir avec une crème anglaise ou un coulis de framboises. *(voir la recette du coulis juste ci-dessous)*

### **COULIS**

Mettre les framboises congelées dans une casserole, rajouter les 100g de sucre et laisser cuire 1 minute à feu doux.

Passer au moulin à légumes, grille fine (les pépins ne passeront pas).

Rajouter 50ml de crème fraîche.

**L'ASTUCE :** ce gâteau se congèle très bien. Le sortir 2h avant dégustation !

**B O N A P P E T I T.....**

