



Cœur chocolat et coulis de framboises

Ingrédients pour 4 cœurs

- 110 gr de chocolat noir 70%
- 3 œufs
- 90 gr de beurre
- 40 gr de farine tamisée
- 120 gr de sucre semoule
- 500 gr de framboises surgelées
- 2 c à s de sucre semoule

La préparation

1. Mixez les framboises et les 2 c à s de sucre. Passez le coulis au chinois pour enlever un max de graines. Versez ce coulis dans des moules demi-sphériques et faites-les durcir au congélateur ;
2. Préchauffez le four à 200° ;

3. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie ;
4. Réalisez un ruban en mélangeant au batteur 120 gr de sucre et les œufs. Le ruban doit être très mousseux et blanchâtre ;
5. Incorporez-y le mélange chocolat-beurre et ajoutez la farine tamisée tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène. Mettez-la dans une poche à douille et laissez bien refroidir ;
6. Beurrez et farinez l'intérieur de 4 emporte-pièces de 10 cm de diamètre et déposez-les sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Remplissez-les à moitié de pâte chocolatée sans toucher les bords. Déposez au centre une demi-sphère de coulis de framboise que vous recouvrez de pâte ;
7. Enfournez à 200° pendant 10 minutes sans ouvrir la porte du four;
8. Au sortir du four, déposez sur assiette et décollez les bords à l'aide d'un couteau pour démouler l'emporte-pièce

Bonne dégustation