

Moelleux chocolat-framboise

Hello les gourmands !

Vous aimez l'association du chocolat et de la framboise ? Cette recette est faite pour vous!

Voici une idée de dessert à réaliser pour votre moitié lors de la St-Valentin ou tout simplement pour un goûter. Une recette facile et rapide à faire, qui j'en suis sûre, plaira à tous les gourmands. ;-)

C'est parti pour un moelleux au chocolat avec son cœur coulant à la framboise!

Pour réaliser **6 moelleux**, il vous faudra :

Cœur framboise

- 100gr de framboises fraîches ou surgelées
- 30gr de sucre

Moelleux chocolat

- 150gr de chocolat au lait
- 40gr de chocolat noir
- 185gr de beurre
- 150gr de sucre
- 3 œufs
- 1.5 càc d'arôme vanille
- 60gr de farine
- Sucre neige



Tout d'abord, nous allons réaliser les cœurs de compotée framboise car ils devront prendre **minimum 2 heures au congélateur**.

Cœur framboise

Dans une casserole, versez **100gr de framboises fraîches ou surgelées** et **30gr de sucre**. Laissez cuire le tout (jusqu'à l'obtention d'une compotée) environ **10 minutes à feu moyen**, puis mixez afin de ne plus avoir de morceaux.



Versez la compotée dans une poche à douille. Cela permettra par la suite de remplir proprement nos petits cœurs. :-)
Aidez-vous d'un pichet pour remplir votre poche à douille.

Pour cette recette, nous aurons besoin du moule en silicone "Micro Love 5". Déposez-le sur une plaque perforée afin de faciliter le déplacement. Remplissez **12 cavités de compotée de framboise**, puis placez le tout au congélateur pour **minimum 2 heures**.



Une fois les cœurs de compotée framboise bien congelés, nous pouvons réaliser le moelleux au chocolat. :-)

Moelleux chocolat

Tout d'abord, versez **150gr de chocolat au lait** et **40gr de chocolat noir** dans un grand bol. Ajoutez **185gr de beurre**, puis faites fondre le tout au micro-ondes **1 minute à 600Watt** et mélangez. Versez ensuite **150gr de sucre**.

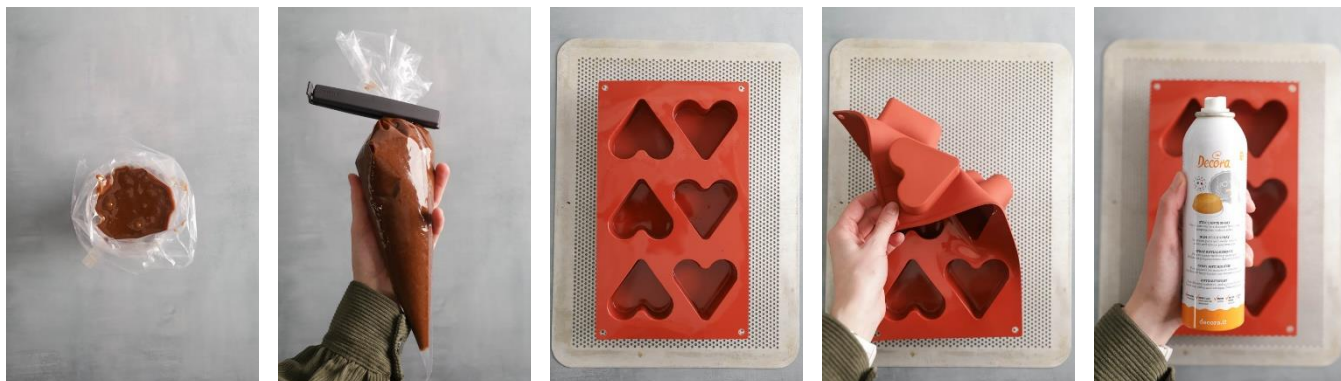


Ajoutez **3 œufs** et mélangez bien à l'aide d'un fouet de manière à avoir une préparation bien homogène. Munissez-vous des cuillères de mesure et ajoutez **1.5 càc d'arôme vanille**. Pour finir, tamisez **60gr de farine** et mélangez bien. **Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante**.



Versez la préparation dans une grande poche à douille. Nous vous conseillons de fermer votre poche à douille à l'aide d'un clip.

Munissez-vous du moule en silicone "Cœurs 7 cm" de chez Silikomart. Déposez-le sur une plaque perforée, puis giclez-le de spray de démoulage. Ce spray est génial, plus besoin de fariner ou de beurrer votre moule. Et bien sûr, aucune mauvaise surprise lors du démoulage. ;-)



Reprenez votre masse à moelleux et remplissez les cavités à moitié.

Démoulez les cœurs de compotée de framboise congelés et déposez-en **2 par cavité en les superposant**. Recouvrez-les de masse à moelleux.

Enfournez le tout pour environ **35 minutes au milieu du four préchauffé**. Après 35 minutes, les moelleux sont cuits. Démoulez-les directement à la sortie du four. **Attention, ils sont fragiles, allez-y doucement!**



Je vous conseille de retourner le moule sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. A l'aide d'une petite spatule coudée, retournez délicatement les moelleux afin d'avoir le joli côté en dessus.

Pour finir, saupoudrez-les de sucres neiges. Ce sucre à l'apparence du sucre glace, sauf qu'il résiste à l'humidité et reste blanc sur la surface des gâteaux. C'est magique! :-)



Les moelleux chocolat-framboise sont prêts! A déguster chaud ou froid!

Pour encore plus de gourmandise, accompagnez-les d'une boule de glace vanille et de petits fruits rouges. J'espère que cette recette vous plaira. :-)

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

