

MOELLEUX AU CHOCOLAT FOURRÉ À LA FRAMBOISE

Préparation : 20 mn

Cuisson: 30 mn

Séchage : 1 h

6 personnes :

125 g de Chocolat noir

200 g de framboise

4 cs de confiture de framboises 4 oeufs + 1 blanc d'oeuf

10 g de beurre (+ pour le moule)

200 g de sucre glace +2 cs

70 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

25 g de fécule de pomme de terre

1 pincée de sel

1. Cassez 125 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
2. Faites fondre au bain-marie. Mélangez le chocolat avec la cuillère en bois et incorporez 10 g de beurre coupés en dés.
3. Cassez 4 oeufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Ajoutez 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé aux jaunes et travaillez rapidement au fouet à main. Tamisez 25 g de fécule au dessus et mélangez. Ajoutez le chocolat.

5. Préchauffez votre four à 180 °c (th.6).
6. Beurrez un moule à manqué. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez-les en neige ferme.
7. Incorporez-les délicatement à la pâte, avec une cs, sans couper ni battre.
8. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc et faites cuire 30 min au four.
9. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau.
10. Démoulez-le et coupez-le en deux disques.
11. Tartinez le disque inférieure avec 4 cs de confiture de framboises. Posez le second disque par dessus, sans appuyez.
12. Mélangez 200 g de sucre glace avec 1 blanc d'oeuf, en remuant à la fourchette.
13. Enrobez le gâteau de ce glaçage avec une spatule métallique.
14. Laissez sécher 1 h. Mixez 200 g de framboises avec 2 cs de sucre glace.
15. Tamisez ce coulis. Servez le à part dans une saucière.

LES CONSEILS DE NINA:

Posez le gâteau à l'envers sur une grille à pâtisserie pour qu'il soit bien plat.

Tamisez la confiture de framboise avant de garnir le gâteau.

Pour un glaçage coulant ajoutez quelques gouttes de jus de citron, pour un plus épais rajouter du sucre glace.

Pour faciliter le glaçage, mettre la spatule sous l'eau froide.

Vous pouvez ajouter une cs d'alcool ou de liqueur de framboise au coulis.