

Mi-cuits au chocolat, framboise et piment d'Espelette

Pour 2 mi-cuits

55g de chocolat noir très noir

65g de beurre

1oeuf

10g de sucre

15g de farine

1 poignée de framboises surgelées

1/2 cuil à café de poudre de piment d'Espelette

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde.

Cassez l'œuf et séparez le blanc du jaune, montez le blanc en neige ferme.

Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, incorporez le mélange chocolat-beurre fondu, puis la farine et le piment d'Espelette. Mélangez.

Incorporez enfin délicatement le blanc en neige et répartissez le tout dans des moules. Ajoutez les framboises en les enfonçant dans la pâte.

Enfournez à 200°C pendant 5 minutes. Servez immédiatement.

A vos cuillères, prêt, dégustez !!!