



Moelleux amande, chocolat blanc et framboises

LA CUISINE DE BOOMY



- 150 gr de chocolat blanc (Barry, Zéphyr)
- 250 gr de framboises surgelées
- 3 œufs.
- 60 gr de beurre
- 125 gr de sucre semoule
- 30 gr de farine
- 60 gr de poudre d'amandes

Faire fondre le chocolat au bain marie, laisser refroidir.
Faire fondre le beurre au four micro-ondes, réserver.

Battre les œufs avec le sucre. Rajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes, bien mélanger. Incorporer ensuite le beurre fondu et le chocolat bien et mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir des framboises dans le fond du moule. Verser un peu d'appareil, et remettre des framboises. Puis rajouter de la pâte et étaler le reste des framboises. Finir avec le reste de la préparation.

Enfourner pour 50 minutes. (à surveiller en fonction de votre four)

Planter une lame de couteau au centre pour vérifier qu'il soit bien cuit.

Conseil : vous pouvez rajouter une toile Silpat sur votre gâteau à mi-cuisson si vous trouvez qu'il colore de trop.