***Cake fondant au chocolat, framboises et pralines***

***Ingrédients***

*3 œufs*

*100g de sucre*

*110g de crème liquide*

*45g de chocolat noir à 70% de cacao*

*100g de farine*

*1/2 sachet de levure chimique*

*60g de poudre d'amande*

90g de pralines roses concassées

50g de framboises (fraîches ou surgelées)

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Versez la crème et le chocolat dans une casserole et faites chauffer en remuant pour faire fondre le chocolat (attention à ne pas faire bouillir la crème). Quand le mélange est bien homogène incorporez-le au mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine, la levure et la poudre d’amande. Mélangez avant d'incorporer les pralines concassées et versez la pâte dans un moule à cake, répartissez les framboise par dessus et enfournez à 180°C pendant 45 minutes

Laissez refroidir le cake avant de le démouler (attention fragile, les framboises et les pralines vont imbiber la pâte ce qui va la rendre délicieusement fondante mais aussi friable).