



Fondant au Chocolat noir et aux Framboises

Ingrédients

- 300g de chocolat de couverture
- 300g de framboises
- 6 jaunes d'oeufs
- 4 c à s de crème fleurette
- 200g de beurre ramolli
- 50g de sucre glace
- 4 c à s d'alcool de framboise
- 2 feuilles de gélatine
- Huile

Préparation

- Réservez quelques framboises pour la décoration.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Cassez le chocolat en morceaux dans une petite casserole, placez-la sur feu doux, au bain marie.
- Faites fondre le chocolat puis incorporez la crème et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse et onctueuse.
- Préparez la gelée de framboise. Pour cela, faites chauffer l'alcool de framboise dans une petite casserole. Dès qu'il commence à frémir, retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées. Mélangez intimement de manière à les faire fondre.
- Versez la crème chocolatée dans une jatte, ajoutez la gelée à la framboise puis le beurre en parcelles. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène puis ajoutez le sucre glace et les jaunes d'oeufs. Mélangez intimement.
- Huilez vos cercles posés sur un plat, versez-y la moitié de la préparation, ajoutez les framboises, recouvrez du reste de crème chocolat et framboises. Placez 1 h au congélateur.
- Réservez ensuite les fondants 2 h au réfrigérateur. Au moment de servir, retirez délicatement les cercles et posez quelques framboises fraîches sur chaque fondant.