Mi-Cuit au Chocolat et son Cœur Fondant aux Framboises

Pour 6 mi-cuits :

- **250 g de framboises fraîches**
- **115 g de beurre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de sucre en poudre**
- **60 g de farine**
- **2 œufs**

1. Mixer les framboises puis verser le coulis dans des bacs à glaçons. Mettre au congélateur pendant 1 heure au minimum.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Faire fondre le chocolat avec le beurre soit au micro-ondes soit au bain-marie.

4. Dans un saladier, mettre les œufs avec le sucre puis battre le tout énergiquement jusqu'à obtenir une mousse compacte.

5. Ajouter ensuite le chocolat puis délicatement la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation parfaitement homogène.

6. Dans des moules à muffins, verser de la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.

7. Insérer un glaçon de framboise pour chaque muffin puis recouvrir le tout avec de la préparation au chocolat.

8. Enfourner le tout pour 10 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Il est important de déguster ces mi-cuits chauds ou bien tièdes. Vous pouvez les agrémenter de crème anglaise et aussi les saupoudrer de sucre glace !
   L'avantage avec cette recette, c'est qu'on peut varier le cœur fondant avec les fruits de saison comme la mûre, les cerises… !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !