

Moelleux chocolat blanc-framboises

Préparation : 15 mn

Cuisson 45 mn (1 h dans mon four)

Les ingrédients pour 8 personnes :

500 g de petits-suisses

150 g de chocolat blanc

300 g de framboises

100 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1/2 citron

2 oeufs

60 g de maïzena

30 g de farine

Beurre pour le moule

Séparer les blancs des jaunes. Hacher le chocolat blanc (je l'ai râpé à la microplane).

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les petits-suisses et le jus du demi-citron, mélanger puis mettre la maïzena et la farine en pluie. Mélanger à nouveau.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Ajouter le chocolat blanc et les framboises, mélanger délicatement et verser dans un moule beurré.

Cuire 45 mn à 1 h dans le four préchauffé à 180° (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche). Laisser refroidir avant de déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>