

# Mi-cuits chocolat blanc - coulis de framboise

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 328.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 13.833

## Les ingrédients

- 1.0 cc Amande en poudre
- 3.0 cs Creme liquide 30pc
- 40.0 gr Beurre
- 65.0 gr Chocolat blanc
- 2.0 u Oeuf
- 65.0 gr Sucre
- 1.5 cs Farine de blé
- 50.0 gr Framboise

Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7)

### Réalisation du coulis de framboise

Dans un blender, mixer les fruits et le sucre (25gr). Placez cette préparation dans les bacs à glaçon, et les placer au congélateur pendant 2 hrs.

### Préparation de l'appareil

Dans un plat, mélangez jusqu'à blanchiment : les oeufs, et le sucre restant. Puis ajoutez la farine tamisée, et la poudre d'amande. Bien mélanger.

Dans une tasse mettre le chocolat blanc, la crème fraiche restante et le beurre restant et faites fondre le tout au micro onde à puissance faible.

Incorporer le chocolat à l'appareil, et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

### Cuisson

Beurrez et cheminez de papier sulfurisé quatre emporte-pièces (ou moules à muffins mais démoulage

beaucoup plus délicat), les disposer sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé. Remplir les emporte-pièces de l'appareil au 3/4, ajoutez un cube de coulis de framboise dans chaque portion et enfournez pendant 6-7 minutes.

### **Présentation**

Démouler et servir aussitôt.