



Moelleux Ivoire framboises



Pour un moule carré de 22/22 cm.

60g de beurre, 80g de sucre complet « rapadura », 100g + 50 g de couverture Ivoire, 1 œuf, 55g de farine T55 et 35g de farine à levure incorporée, 40 g d'un mélange amandes et noisettes torréfiées 12 mn au four à 150° et grossièrement concassées, 75g de framboises fraîches ou surgelées non dégelées.

Préchauffer le four à 180°.

Fondre 100g de chocolat au bain marie et incorporer hors du feu le beurre. Lisser le mélange. Ajouter le sucre, l'œuf et les farines. Incorporer les 50g de chocolat coupé en petits morceaux, le mélange amandes noisettes puis les framboises.

Beurrer le moule et recouvrir le fond d'un papier siliconé. Cuire 30mn. Refroidir, découper en carrés et saupoudrer de sucre glace !

Ces petits carrés se conservent quelques jours au frigo dans une boîte hermétique.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr