



LE GÂTEAU CHOCOLAT FRAMBOISE

INFORMATIONS :

- 20min de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 200g de beurre
- 180g de sucre
- 5 oeufs
- 250g de chocolat noir
- 150g de farine
- 150g de framboises



RÉALISATION DU GÂTEAU :

Dans un cul de poule, **mélanger** 200g de beurre fondu avec 180g de sucre.

Ajouter ensuite 5 œufs puis **fouetter**.

Ajouter 250g de chocolat noir fondu et **mélanger** de nouveau.

Terminer en ajoutant 150g de farine.

Verser la moitié de la pâte dans un moule rond préalablement beurré puis **disposer** les framboises en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Recouvrir avec le reste de la pâte puis **enfournier** 45 minutes à 180°C.

Attendre que le gâteau soit bien refroidi avant de le **démouler**, puis saupoudrer un peu de sucre glace pour parfaire le visuel. On peut également le recouvrir d'un glaçage au chocolat au lait et noisettes.

