**Fondants chocolat-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Fondants-Framboise-septembre-2009-181-copie.jpg) **Pour 15 fondants**

**- 125 g de chocolat noir  
- 50 g de beurre  
- 1 yaourt  
- 80 g de sucre  
- 4 petits œufs  
- 150 g de farine  
- 1 càc de levure  
- 15 framboises surgelées  
- 15 carrés de chocolat blanc**

**1 plaque de 15 empreintes en silicone  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

Faire fondre le chocolat noir avec le beurre (au Micro-Ondes pour moi).  
Battre les œufs avec le sucre et le yaourt.  
Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.  
Incorporer la farine tamisée avec la levure.  
Remplir les moules avec la moitié de la pâte.  
Déposer un carré de chocolat blanc et une framboise.  
Recouvrir avec la pâte restante.  
**Mes moules étant petits j'ai obtenu des coulants au bout de 13 minutes et des fondants au bout de 16 minutes.**Attendre quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Déguster tièdes ou froids.