**Moelleux chocolat blanc-framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/moelleux-chocolat-blanc-framboises-p1180460-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 150 g (50 g + 100 g) de crème liquide**  
**- 3 œufs**  
**- 45 g de sucre en poudre**  
**- 75 g de farine**  
**- 150 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/07/moule-tablette-flexipan-silicone.jpg)Moule tablette ou un moule carré de 20 cm de côté  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le chocolat avec 50 g de crème au micro-ondes.  
[**Clarifier les œufs**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le reste du sucre pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter la crème, et le chocolat fondu tiède.  
Incorporer enfin la farine et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Introduire les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Verser la préparation dans le moule.  
Répartir les framboises sur le dessus.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.  
Servir frais.