**Mini moelleux choco-framboise**

 **Pour 6 petits et 15 mini moelleux**

**Les moelleux :
170 g de chocolat noir - 170 g de crème liquide - 2 œufs - 100 g de sucre - 120 g de farine
 1 càc de levure chimique- 1 pincée de poivre du Sichuan (facultatif) - 21 framboises
Le topping et le décor :
- 150 g de chocolat blanc - 200 g de crème liquide - 21 framboises**

**1 plaque de 6 cupcakes bien beurrés ou doublés de caissettes en papier**
**1 plaque de 15 mini muffins doublés de caissettes en papier**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Le topping :**Mettre à fondre le chocolat dans 100 g de crème liquide sur feu doux ou au micro-ondes.
Mélanger pour lisser la préparation, puis rajouter la crème froide.
Bien mélanger, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur : La ganache doit être très froide.
**Les moelleux :**
Faire fondre le chocolat dans la crème. Lisser la préparation et laisser refroidir.
Faire blanchir les œufs avec le sucre.
Ajouter la farine, la levure et le poivre éventuellement. Mélanger.
Incorporer le chocolat fondu et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Répartir la moitié de la préparation dans les moules.
Déposer une framboise dans chaque moelleux et couvrir avec le reste de la pâte.
Enfourner et laisser cuire environ10 minutes pour les minis et 15 minutes pour les plus gros.
Laisser refroidir les moelleux avant de les démouler ou de retirer le papier.
**Le décor :**
Monter en chantilly la ganache au chocolat blanc.
Décorer les moelleux à la poche à douille.
Déposer une framboise sur chaque petit gâteau.