**Fondants chocolat-framboise**

 **Pour 15 mini Fondants chocolat-framboise**

**- 250 g de chocolat à 70% de cacao
- 140 g de crème fraîche (120 g + 20 g)
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de fécule
- 4 œufs
- 30 framboises**
**Empreintes à petits gâteaux**
**Préchauffage du four à 190°C en chaleur tournante**

Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre avec 20 g de crème au bain-marie ou comme moi au micro-ondes par petites séquences.
Hors du feu, ajouter la crème restante et bien mélanger.
Dans un saladier battre les œufs avec le sucre et la fécule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne léger.
Ajouter le chocolat fondu et mélanger de nouveau.
Verser la moitié de la préparation dans un moule beurré et fariné ou dans des mini-moules (en silicone pour moi).
Éparpiller les framboises (Mettre 2 grosses framboises par moule individuel).
Couvrir avec le reste de la pâte.
Enfourner pendant environ  20 minutes pour les minis gâteaux ou 40 minutes pour un grand moule.
Vérifier la cuisson.
Laisser refroidir et démouler.
Placer 1 heure au réfrigérateur.

J'ai servi avec de la glace à la vanille, quelques framboises et un coulis de framboises maison.