 **Moelleux en rose & vert**

**
Pour 12 moelleux**

**- 2 œufs
- 175 g de sucre en poudre (25 g + 150 g)
- 1 yaourt
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 g de crème fraîche
- 2 càs de rhum (facultatif)
- 150 g de rhubarbe
- 12 grosses framboises
- quelques amandes effilées**

**Empreintes à briochettes en silicone**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

* Éplucher les tiges de rhubarbe et les couper en petits dés dans un bol.
* Saupoudrer la rhubarbe de 25 g de sucre et laisser en attente pendant 1 heure au-moins.
* Égoutter soigneusement les dés de rhubarbe et les cuire au micro-ondes, 1 minute à 1000W.
* Laisser refroidir.
* Fouetter les œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter le yaourt, la crème et le rhum éventuellement. Mélanger.
* Incorporer enfin la farine et la levure tamisées. Battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
* Mettre un lit de pâte dans le fond des moules.
* Répartir la rhubarbe entre tous les moules et déposer 1 framboise sur chaque.
* recouvrir du reste de pâte.
* Saupoudrer d'amandes effilées.
* enfourner pour 25 minutes.
* Laisser refroidir avant de démouler.