

Fondant au chocolat

et aux framboises (sans lait)



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 100 g de poudre cacaotée
- 80 g de sucre de canne
- 70 g de farine de blé* T65
- 20 g de féculle de maïs
- 25 g de pépites de chocolat noir
- 1 sachet de poudre à lever*
- 1 pincée de sel
- 70 ml de lait végétal (amande*, avoine*, riz...)
- 3 œufs*
- 80 g d'huile d'olive fruitée
- 250 g de framboises fraîches

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger tous les ingrédients secs dans un cul-de-poule : poudre cacaotée, sucre de canne, farine, féculle de maïs, pépites de chocolat, poudre à lever et sel.
3. Incorporer le lait froid et les œufs entiers.
4. Ajouter l'huile d'olive et battre au fouet jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.
5. Incorporer délicatement 150 g de framboises et conserver le reste pour la décoration.
6. Verser dans un moule rond (diamètre 25 cm) ou carré (20 x 20 cm) graissé et fariné, puis enfourner 20 minutes à 180°C.
Le fondant est cuit si la lame d'un couteau planté à 2 cm du bord ressort sèche.
7. Démouler après refroidissement et décorer avec les framboises restantes.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr