

Cubes framboise

Durée totale : 2 heures

temps de préparation : 1h30

temps de cuisson : 16 minutes

temps de repos :

Ingrédients et quantités

Remarques



- | | |
|--|--|
| 75 g de farine
.....
. | • ...150 g de
sucre
..... |
| • ...75 g de
maizena
..... | • ...
framboise.....
..... |
| • 200 g de chocolats
..... | •agar
agar..... |
| • Un pot de confiture de framboise
.....
. | • Farine sucre chocolats blanc et noir
beurre huile
.....
. |
| • 3 œufs
..... | • 1 verre d'eau
.....
. |
| • 125 g de beurre
.....
. | |

Matériels



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| • Moule en silicone
.....
. | • 6
cuillères.....
..... |
| • 1 cuiller en bois
.....
. | • 3
couteaux.....
..... |
| • ...2
casserol.....
..... | • 3 poche a
douilles.....
..... |
| • 1 verre
doser.....
..... | • 4 assiettes
.....
. |
| • 1 fouer.....
..... | • 1 spatule
• Papier cuisson |
| • 2 saladier.....
..... | |

Vocabulaire, budget & petites histoires



Technique

- 1/ Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre à feu doux ou au micro-onde.
- 2/ Mettre la farine et la confiture dans un petit moule et mettre au congélateur.
- 3/ Versez la maïzena, farine, sucre et les œufs dans un saladier et mélangez, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- 4/ Incorporez le mélange de chocolat / beurre fondu avec la pâte.
- 5/ Préchauffez le four à 180°C.
- 6/ Démoulez la confiture des moules.
- 7/ Remplissez les moules à mi-hauteur avec une poche à douille, placez la confiture de framboise au milieu des gâteaux et recouvrez de pâte toujours avec une poche à douille.
- 8/ Enfourez pendant 15 minutes et regardez régulièrement les gâteaux.
- 9/ Faites fondre des framboises avec du sucre et un peu d'eau pour le coulis. Incorporez légèrement d'agar-agar.
- 10/ Placez le coulis dans les assiettes et les mettez au réfrigérateur.
- 11/ Faites fondre du chocolat blanc et noir. Avec ce mélange, faites des formes sur un papier cuisson et placez le tout au réfrigérateur.
- 12/ Avec le reste de chocolat noir, rajoutez de la praline puis ajoutez-y un peu d'huile pour donner de la brillance.
- 13/ Sortez les gâteaux du four et trempez le bout des gâteaux dans le chocolat noir praliné. Sortez les assiettes du réfrigérateur et placez les gâteaux sur le coulis de framboise.
- 13/ Sortez les formes (chocolat noir et blanc) et placez-les sur les gâteaux.