

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

## Matériels



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

## 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.