

Fondants framboises chocolat blanc verveine



- 3œufs
- 80 g de sucre
- 250 g de framboises
- 30 g de jus de citron
- 90 g de farine
- 30 g huile d'olive
- quelques feuilles de verveine
- Colorant
- 12 carreaux de chocolat blanc

Préchauffez votre four à 200°. Posez les empreintes sur votre plaque perforée. Fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réservez dans un bol.

Mixez les framboises surgelées avec les feuilles de verveine. Chauffez légèrement. Ajoutez le jus de citron, la farine et l'huile d'olive. Remuez. Rajoutez le mélange œufs sucre et le colorant rose. Fouettez à nouveau.

Versez dans vos empreintes. Rajoutez un carré de chocolat au centre. Faites cuire à 200° pendant une dizaine de minutes.

Attendre quelques minutes avant de démouler. Décorez. Servez tiède.

Le Flo des saveurs Août 2017