

## Moelleux surprise amandes-framboises

🕒 20 min + 3 h au frais + 17 min au four

Pour 6 moules à moelleux, graissés, ou 6 ramequins en porcelaine d'env. 1½ dl, graissés et farinés

<b>100 g de chocolat blanc</b> <b>80 g de beurre</b>	Hacher finement le chocolat, couper le beurre en morceaux, mettre les deux dans un bol à parois minces, placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.
<b>3 œufs frais</b> <b>120 g de sucre</b> <b>1 pincée de sel</b> <b>2 c. s. d'amaretto</b>	Mélanger œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer l'amaretto et le chocolat.
<b>60 g d'amandes mondées moulues</b> <b>50 g de farine</b> <b>½ c. c. de poudre à lever</b>	Mélanger amandes, farine et poudre à lever, incorporer à l'appareil. Verser la pâte dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.
<b>1 gobelet de sorbet framboise</b> (d'env. 95 g)	Préchauffer le four à 210° C. Retirer les moules du réfrigérateur, imprimer une petite cavité dans la pâte avec une cuillère à café. Déposer le sorbet dans les cavités à l'aide d'une cuillère à café, recouvrir d'un peu de pâte. Poser les moules sur une plaque.

**Cuisson:** env. 17 min dans la moitié inférieure du four. Le cœur fourré des moelleux doit être coulant. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, servir aussitôt.

**Pièce:** 449 kcal, lip 26 g, glu 44 g, pro 8 g

