

# Cœur framboise

Un formidable dessert pour réconcilier tout le monde après un joyeux chahut.

## Bons cuisiniers

Ingrédients pour 2 enfants :

300 g de framboises surgelées

3 barres de chocolat blanc

30 cl de lait

70 g de semoule de blé tendre

1 paquet de sucre vanillé

2  $\frac{1}{2}$  cuill. à soupe de sucre

1 cuill. à soupe de beurre

Temps de préparation : 35 minutes

Attente : 1 heure

Matériel en plus : six ramequins en forme de cœur, mixeur.



Si tu ne trouves pas de ramequin en forme de cœur tu peux très bien utiliser des petits moules à flan.

1

Mets 200 g de framboises dans le bol du mixeur. Remets les 100 g restants dans le congélateur.

2

Casse le chocolat en morceaux. Rince une casserole à l'eau froide. Verse le lait et le chocolat dedans, et mets la casserole sur feu vif. Remue de temps en temps pour que le chocolat n'attache pas au fond.

3

Dès que le lait commence à bouillir, verse la semoule en pluie et attends la reprise de l'ébullition en remuant vigoureusement. Laisse frémir 5 minutes sur feu doux sans cesser de remuer. Retire la casserole du feu (avec un gant ou une manique !) et laisse un peu refroidir la semoule avant d'ajouter le sucre vanillé et le beurre.

4

Mélange les 100 g de framboises surgelées à la semoule. Rince le moule à l'eau froide et verse la préparation dedans à l'aide d'une spatule, également passée à l'eau froide. Laisse le moule 1 heure au frais.

5

Pour démouler ton cœur, pose une assiette assez grande sur le moule et retourne le tout. Mixe les framboises décongelées (mais réserve-en quelques-unes pour la décoration) et le sucre. Sers les cœurs accompagnés de ce coulis.

