

Pour un moule à charnière de 24 cm de diamètre

250 g de framboises

200 g de chocolat crémant

150 g de sucre

6 œufs

200 g de beurre

70 g de farine

1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau. Fouetter ensemble, dans un autre bol, le beurre ramolli et le sucre pendant six minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs un par un, la farine en pluie, le sel puis le chocolat fondu. Répartir la préparation ainsi obtenue dans un moule beurré et fariné en alternant une couche de pâte et les framboises, en finissant avec la pâte. Garder une dizaine de framboises pour la décoration. Cuire quarante minutes au four.

Finition

Décorer chaque part du gâteau avec une noisette de crème chantilly, une framboise et une feuille de mélisse ou de menthe.