

# BLONDIES AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAMBOISES

Cours du 23 mai 2018

## Ingrédients

200 g de chocolat blanc  
200 g de beurre en dés  
3 œufs  
150 g de sucre en poudre  
½ CC de vanille liquide  
200 g de farine  
1 CC de levure en poudre  
150 g de framboises fraîches ou surgelées  
Coulis de framboises pour servir (200 g de framboises)  
Glace à la vanille pour servir

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th 6)
2. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie avec le beurre, à feu doux, en remuant souvent
3. Oter le chocolat du feu et le laisser tiédir
4. Dans un bol ou au mixeur, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent
5. Incorporer le sucre et la vanille, continuer de battre pour obtenir une masse épaisse et crémeuse
6. Ajouter toujours en battant, le chocolat fondu
7. Tamiser la farine et la levure, les incorporer délicatement en soulevant la masse
8. Verser la pâte dans le moule, l'étaler et lisser
9. Parsemer de framboises
10. Enfourner 25 mn (piquer avec la pointe d'un couteau au centre du blondie; elle doit ressortir presque sèche)

