

Cœur coulant Chocolat et Framboise  
Pour !12 cœurs coulants



### 1. **FONDANT AU CHOCOLAT**

1 sachet(s) de 520 g de préparation pour **Fondant au Chocolat alsa Professionnel**  
200 ml de lait 1/2 écrémé  
60 g de **Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel**  
125 g de framboises

Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un fouet. Verser le mélange dans 12 moules individuels légèrement graissés.

Faire cuire environ 7 minutes au four à 190°C.

Décorer avec de la Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel et de quelques framboises.