

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.