



Le fondant au caramel

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Chocolat au caramel (*Nestlé*) : 250 g
Beurre doux : 250 g
Oeufs : 5
Caramel liquide : 50 g
Farine : 75 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule à manqué (22 à 24 cm)
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
deux grandes jattes
un fouet
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Couvrir de beurre et cacao amer le fond du moule.
- inutile de réaliser cette étape si vous utilisez un moule en silicone -
2. Séparer les jaunes des blancs dans chacune des jattes.
3. Faire fondre dans un bol passant aux micro ondes le chocolat coupé en morceaux et le beurre. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
4. Pendant ce temps, fouetter les jaunes avec le caramel liquide.
5. Ajouter le mélange chocolat-beurre fondu, puis la farine. Bien mélanger et lisser le tout.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer doucement à la préparation chocolatée.
7. Préchauffer le four à 175°C, et verser la pâte dans le moule préparé.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 25 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.
- attention, si vous avez utilisé un moule de plus grand diamètre que conseillé, vous allez avoir un gâteau plus plat qui cuira plus vite et qui n'aura pas forcément cette texture fondante, donc il vous faudra réduire un peu le temps de cuisson -

9. Servir encore tiède avec une boule de glace à la vanille ou au caramel (ou même de cette glace fondue, comme une crème anglaise improvisée).

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com