



Le gâteau chocolat caramel beurre salé

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 25 à 30 min.

Ingrédients

Chocolat noir aux Carambar (Poulain) : 100 g
Chocolat lait aux Carambar (Poulain) : 75 g
Beurre doux : 125 g
Beurre salé : 50 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 125 g
Farine : 125 g
Maïzena : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Crème de caramel au beurre salé : 50 g

Matériel

un moule de 20 cm
une balance ménagère
des bols passant aux micro ondes
deux grandes jattes
un fouet
une cuillère en bois



Beurre et cacao amer pour le moule

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 -
- attention, c'est un petit moule de 20 cm qu'il faut utiliser, si vous en utilisez un plus large votre gâteau sera plus plat et plus cuit dans les mêmes circonstances -*
2. Séparer les jaunes des blancs dans chacune des jattes.
3. Faire fondre dans un bol passant aux micro ondes les chocolats coupés en morceaux et les beurres. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
4. Pendant ce temps, fouetter le sucre en poudre avec les jaunes pour obtenir une mousse.
5. Ajouter le chocolat fondu, puis la farine et la maïzena. Bien mélanger et lisser le tout.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer doucement à la préparation chocolatée.
7. Faire chauffer la crème de caramel au beurre salé au four à micro-ondes durant 30 secondes afin de la liquéfier.
8. Préchauffer le four à 180°C, et verser la moitié de la pâte dans le moule préparé. Faire couler le caramel au beurre salé liquide sur le dessus. Recouvrir du reste de pâte chocolatée.

Réalisation > la cuisson

9. Enfourner pour 25 à 30 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 ce coeur fondant, et il vous faudra réduire un peu le temps de cuisson –

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com