

Fondant chocolat & caramel beurre salé façon Baulois

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 180g de chocolat noir (j'ai utilisé le Caranoa de Valrhona, un chocolat noir parfumé au caramel beurre salé)
- 250g d'œufs (5 œufs moyens)
- 200g de beurre salé
- 130g de sucre cassonade
- 140g de caramel au beurre salé
- 40g de farine T45

Préparation

1. Si vous n'avez pas de caramel, vous pouvez le réaliser : préparez un caramel à sec avec de sucre.
2. Déglacez avec de crème fleurette bien chaude puis ajoutez de beurre salé en dehors du feu en remuant bien.
3. Laissez refroidir puis prélevez pour la recette.
4. Recette : Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.
5. Quand ils sont fondus, ajoutez le caramel beurre salé.
6. A part, fouettez les œufs avec la cassonade pendant quelques minutes pour avoir un mélange mousseux.
7. Ajoutez le mélange chocolat-caramel-beurre, puis la farine tamisée en remuant délicatement.
8. Versez dans un moule ou un cercle chemisé de papier sulfurisé de 18cm de diamètre, puis laissez reposer le temps de préchauffer le four (entre 15 et 30 minutes, ça permettra à la croûte supérieure de bien se former à la cuisson).
9. Préchauffez le four à 210°C.
10. Enfournez le fondant pendant 5 minutes, puis baissez la température du four à 120°C et continuez la cuisson pour 30 à 40 minutes (selon si vous le voulez plus ou moins fondant, je l'ai laissé 38 minutes car je n'aime pas trop les gâteaux coulants à la découpe).
11. Sortez le fondant du four, laissez-le un peu refroidir, démoulez-le et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com