

Gâteau fondant au caramel beurre salé

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 5 œufs
- 25g de cassonade
- 185g de beurre demi-sel
- 250g de caramel beurre salé
- 35g de farine

Préparation

1. et à peine 15 minutes de préparation pour un résultat bien parfumé et super fondant !
2. Vous pouvez utiliser un caramel au beurre salé du commerce, ou le faire maison, dans ce cas-là vous trouverez la recette juste en dessous.
3. Enfin, le temps et la température de cuisson sont bien sûr à ajuster selon votre four et la texture que vous voulez obtenir !
4. Faites chauffer de crème liquide.
5. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude en faisant attention aux éclaboussures et en remuant avec un fouet.
6. Quand toute la crème est incorporée, ajoutez de beurre aux cristaux de sel ou de beurre doux + une pincée de fleur de sel, remuez bien, faites épaissir 2 à 3 minutes à feu moyen puis laissez refroidir avant de prélever et de poursuivre la recette.
7. Recette : Fouettez les œufs avec la cassonade jusqu'à avoir un mélange mousseux, blanchi et légèrement gonflé.
8. Faites fondre le beurre, puis mélangez-le avec le caramel.
9. Versez ce mélange dans les œufs, puis ajoutez la farine tamisée.
10. Quand le mélange est homogène, versez-le dans un moule de 16 à 18cm de diamètre et laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
11. Préchauffez le four à 210°C.
12. Au moment d'enfourner le gâteau, baissez la température à 120°C et faites cuire pendant 30 minutes environ, à ajuster bien sûr en fonction de votre four et de la texture souhaitée !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com