

Moelleux dulcey & café

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de chocolat dulcey
- 110g de beurre
- 60g de sucre
- 3 œufs
- 90g de café type expresso
- 70g de farine
- 50g de maïzena
- 5g de levure
- 100g de crème liquide
- 2g de café en poudre
- 155g de sucre
- 45g de beurre demi-sel

Préparation

1. Me revoilà avec un moelleux au chocolat qui n'en a pas l'air !
2. J'ai utilisé pour ce moelleux le chocolat Dulcey de Valrhona, un chocolat avec un petit goût caramélisé qui s'accorde très bien avec le café.
3. Le moelleux est tout simple à faire et peut très bien se déguster tout seul, mais j'ai eu envie d'y ajouter un caramel au café.
4. Faites fondre le chocolat avec le beurre.
5. Versez ce mélange sur les œufs.
6. Ajoutez la farine, la maïzena, le sel et la levure tamisés.
7. Versez dans un moule de 18cm de diamètre, et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.
8. Laissez refroidir avant de démouler.
9. Faites chauffer la crème avec le café.
10. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
11. Quand il a une jolie couleur, versez la crème petit-à-petit dessus en remuant constamment.
12. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien sur le feu jusqu'à ce que le caramel soit homogène, puis retirez du feu et laissez refroidir.
13. Quand le gâteau a tiédi et le caramel refroidi, versez le caramel sur le gâteau et régalez-vous !