

Fondant chocolat caramel

Ce n'est pas un gâteau de saison mais on s'est quand même bien régalé ☺ . Il est super fondant et super facile à faire. J'ai utilisé le Thermomix et le moule tablette de Guy Demarle.



Ingrédients:

300 g de chocolat au lait saveur caramel (j'ai utilisé le Lait Caramellia de Valrhona)

150 g de beurre demi sel

120 g de sucre cassonade

150 g de farine

3 œufs

1 pot de Fjord

Sucre glace pour décorer

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Mettre le chocolat dans le bol du Thermomix et mixer 7 sec/ Vit 7.



2- Racler avec la spatule et ajouter le beurre coupé en morceaux. Chauffer 3 min/50°C/ Vit 2.



3- Ajouter la farine et le sucre et mixer 20 sec/ Vit 5.



4- Ajouter les œufs et mixer 10 sec/Vit 5.



5- Terminer par le pot de Fjord et mixer encore 10 sec/ Vit 5.



6- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 20 à 25 min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau pointu. Elle doit ressortir sèche.



7- Laisser refroidir sur une grille et attendre le lendemain pour le déguster car il est meilleur ainsi.





Saupoudrer de sucre glace avant de servir.





cestmeilleurfaitmaison.fr