

Gâteaux et desserts au chocolat

Fondants chocolat caramel



35 min **20 min** **10 min** **5 min** **530**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Casser le chocolat dans un saladier. Ajouter le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.
- 2 Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le beurre soit incorporé au chocolat.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 4 Dans un autre saladier, mélanger les oeufs entiers avec le sucre.
- 5 Ajouter la farine. Fouetter.
- 6 Ajouter alors le mélange chocolat beurre, fouetter.
- 7 Transvaser la pâte dans un bec verseur afin de la verser proprement dans les moules.
- 8 Verser la pâte dans les moules en silicone.
- 9 Tapoter les moules sur le plan de travail afin d'uniformiser la pâte.
- 10 Enfourner 10 minutes à 180°C (Th. 6).

Étape 2

Réalisation du caramel au beurre salé

- 1 Faire chauffer la crème au micro-ondes pendant

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les fondants

200 g **Chocolat au lait**
100 g **Beurre**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
50 g **Farine**
30 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le caramel beurre salé

10 cl **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Sucre semoule**
30 g **Beurre demi-sel**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Bonbon(s) au
chocolat dragéifié(s)**

quelques secondes.

- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 3 Ajouter le sucre au beurre fondu et mélanger sans cesse.
- 4 Baisser le feu et continuer à mélanger. Le sucre commence à caraméliser, il devient brun.
- 5 Ajouter la crème en 3 fois tout en mélangeant.
- 6 Lorsque le caramel est lisse, le verser dans un autre récipient.
- 7 Sortir les moelleux du four et laisser refroidir 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler les moelleux. Les positionner sur une assiette.
- 2 Verser le caramel sur le moelleux ou à l'intérieur (si utilisation de moules à savarin).
- 3 Décorer avec des petites billes de chocolat tricolores avant de servir.