



Fondants au coeur coulant de caramel

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 10 à 12 min.

Ingrédients

Sucre en poudre : 125 g
Beurre demi-sel : 75 g
Crème liquide : 100 g
Chocolat à pâtisser au caramel : 25 g
Oeufs : 3
Farine : 75 g
Maïzena : 25 g

Beurre et farine pour les ramequins

Réalisation > la préparation

1. Beurrer et fariner l'intérieur des ramequins.
2. Dans la poêle, sur feu vif, faites un caramel avec le sucre et un tout petit peu d'eau. Surveillez-le attentivement afin qu'il ne brûle pas.
- cela se joue parfois à quelques secondes près... -
3. Pendant ce temps, faire chauffer dans une jatte le beurre salé, la crème liquide et le chocolat en morceaux au bain-marie (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Mélanger pour obtenir une crème lisse.
4. Quand le caramel est bien doré, lui incorporer hors du feu la préparation précédente et mélanger soigneusement afin que le caramel soit lisse et onctueux.
5. Ajouter ensuite les oeufs, la farine et la maïzena. Mélanger encore afin que la pâte soit lisse.
6. Verser la préparation dans les ramequins et préchauffer le four à 175°C.

Réalisation > la cuisson

7. Placer les ramequins au four et laisser cuire 10 à 12 minutes.
- si vos ramequins sont plus grands ou plus petits, pensez à adapter le temps de cuisson -
8. Laisser tiédir avant de tenter de démouler ou de servir dans les ramequins.
- il suffit d'une à deux heures... mais l'effet est plus spectaculaire quand les fondants sont démoulés, le coeur de caramel coulant peut ainsi s'échapper. -

Matériel

4 ramequins de 10 cm pour four
2 jattes
une poêle
un fouet
une balance ménagère



Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Les fondants au coeur coulant de caramel