Marine Rolland

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.