



Gâteaux

Coulant de caramel et beurre salé



30 min **15 min** **10 min** **5 min** **480**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce au caramel

80 g **Sucre semoule**
40 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
2 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le coulant au caramel

60 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
60 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la sauce au caramel

- 1 Préchauffer le four à 240 °C (Th. 8).
- 2 Faire fondre le sucre avec l'eau dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne ambré.
- 3 Pour réussir un caramel, ne jamais le mélanger à l'aide d'une cuillère ou d'une cuillère en bois mais faire de petits mouvements circulaires avec la casserole.
- 4 Réchauffer la crème au micro-ondes.
- 5 Si elle est tiède, elle s'incorporera mieux au caramel.
- 6 Enlever la casserole du feu et verser la crème doucement.
- 7 Lors de cette étape, faire très attention aux éclaboussures.
- 8 Remettre sur le feu en remuant la casserole. Puis ajouter le beurre et laisser réduire sur feu doux pendant 3 minutes.

Étape 2

Préparation des coulants au caramel et dressage

- 1 Prélever la moitié de la sauce au caramel encore chaude, la verser dans un bol.

- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le mélanger avec le caramel pour le faire fondre.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine et mélanger.
- 4 Ajouter la sauce au caramel avec le beurre fondu, bien mélanger.
- 5 Beurrer des ramequins, les remplir aux 3/4 avec la pâte.
- 6 Ajouter au centre une cuillère à café de sauce au caramel, recouvrir avec un peu de pâte.
- 7 Mettre au four pendant 10 à 15 minutes selon la puissance du four. Bien surveiller la cuisson, les gâteaux doivent rester coulants à l'intérieur.
- 8 Retirer les gâteaux du four, attendre 5 minutes avant de les démouler délicatement. Déguster tiède.