Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau aux carambars et au chocolat au lait

1h05	15 min	50 min	0	526
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du gâtau aux carambars

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Dans une casserole, faire fondre les carambars et le beurre.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Incorporer la farine et la levure.
5. Verser doucement le mélange beurre-carambars tout en continuant de mélanger.
6. Mélanger vigoureusement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.
7. Verser la pâte dans un moule à manqué.
8. Faire cuire au four pendant 40 à 50 minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

1. Concasser grossièrement le chocolat au lait.
2. Porter la crème à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter le chocolat au lait en morceaux.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau aux carambars

25 unité(s) entière(s) **Carambar au Caramel**
200 g **Farine**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
60 g **Sucre semoule**
150 g **Beurre**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour la sauce au chocolat

150 g **Chocolat au lait**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Eau**

4 Verser l'eau et mélanger afin que la sauce soit bien lisse.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le gâteau du four et le napper de sauce au chocolat. Laisser le glaçage sécher. Déguster le gâteau froid.