



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

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**

Étape 1

Préparation du gâteau 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.

- 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.