

Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau au caramel et glaçage au sirop d'érable



52 min **15 min** **7 min** **30 min** **503**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau au caramel et glaçage au sirop d'érable

- 1 Casser deux oeufs dans un saladier.
- 2 Battre les oeufs avec le sucre roux et réserver.
- 3 Casser les barres de chocolat pâtissier au caramel dans un autre saladier.
- 4 Le fait de casser le chocolat lui permettra de fondre plus rapidement.
- 5 Ajouter du beurre au chocolat et couvrir le saladier avec du film cuisson.
- 6 Enfourner le saladier contenant le chocolat et le beurre dans le four à micro-onde jusqu'à ce que les ingrédients fondent, soit environ 2 minutes à 700w.
- 7 Sortir le saladier du micro-ondes et retirer le film cuisson.
- 8 Mélanger le contenu du saladier.
- 9 A l'aide d'une maryse, incorporer le chocolat et le beurre fondus au saladier contenant le sucre et les oeufs.
- 10 Mélanger le tout avec un fouet.
- 11 Tamiser la farine au-dessus de l'appareil.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau

115 g **Beurre**
200 g **Chocolat au caramel**
170 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**
0.25 c. à café **Levure chimique**
100 g **Farine**

Ingrédients pour le glaçage

120 ml **Sirop d'érable**
120 g **Sucre glace**
1 **Vermicelles en sucre**

- 12 Tamiser le sel et la levure chimique au-dessus de l'appareil.
- 13 Bien mélanger pour obtenir un appareil lisse.
- 14 Ajouter la vanille, et mélanger.
- 15 Verser l'appareil dans un moule en silicone.
- 16 Mettre du papier cuisson au fond du moule pour un démoulage plus facile.
- 17 Cuire la gâteau au micro-onde à 900w. Le temps de cuisson peut varier de 3 à 5 minutes en fonction de sa puissance.
- 18 Une fois que le gâteau est cuit, le retirer du micro-ondes.
- 19 Le gâteau est cuit lorsqu'il commence à s'écarter des bords du moule.
- 20 Laisser tiédir le gâteau à température ambiante avant de réaliser le glaçage.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre du sucre glace dans un saladier.
- 2 Ajouter du sirop d'érable au sucre et mélanger.
- 3 Verser le glaçage sur le dessus du gâteau à l'aide d'une maryse.
- 4 Étaler le glaçage sur le dessus du gâteau.
- 5 Répartir les vermicelles de sucre sur le gâteau. Laisser le glaçage prendre avant de servir.