

Le mi-cuit caramel



Pour environ 12 mi cuits

La pâte fondant

200g Sucre à sec

100g Crème

100g Beurre

250g Couverture Caramélia

200g Œufs

150g Jaunes

2g Fleur de sel

120g Farine

Tamiser la farine sur une feuille sulfurisée.

Cuire le caramel à sec, décuire avec le beurre et la crème.

Fondre le chocolat puis ajouter au mélange caramélisé.

Ajouter les œufs et les jaunes.

Terminer par la farine.

Pocher dans des cercles de 5cm de diamètre aux 2/3 du moule.

Cuire 12 minutes à 170°C.

Patience une minute environ et démouler.

Déguster chaud.

Moelleux caramel



Coeur coulant caramel