

LE FONDANT BAULOIS

STÉPHANIE IGUNA



PAR STÉPHANIE IGUNA

LE FONDANT BAULOIS

POUR 4 À 6 PERSONNES

POUR LE FONDANT BAULOIS

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre demi-sel
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 125 g de caramel au beurre salé
- 50 g de farine

LE FONDANT BAULOIS

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
- Battez les œufs avec le sucre. Mélangez les deux préparations, ajoutez le caramel au beurre salé et la farine.
- Versez la préparation dans un moule en fer beurré et fariné.
- Faites cuire 5 min à 210 °C, puis baissez la température du four à 130 °C et faites cuire environ 35 min supplémentaires.
- Surveillez la cuisson selon votre four : le gâteau doit être très fondant, mais ne doit pas rester coulant. N'hésitez pas à prolonger légèrement la cuisson si nécessaire.
- Laissez refroidir à température ambiante.

EXTRAIT DU LIVRE
A TABLE SANS SE RUINER PAR STÉPHANIE IGUNA
ÉDITIONS WEBEDIA BOOKS

