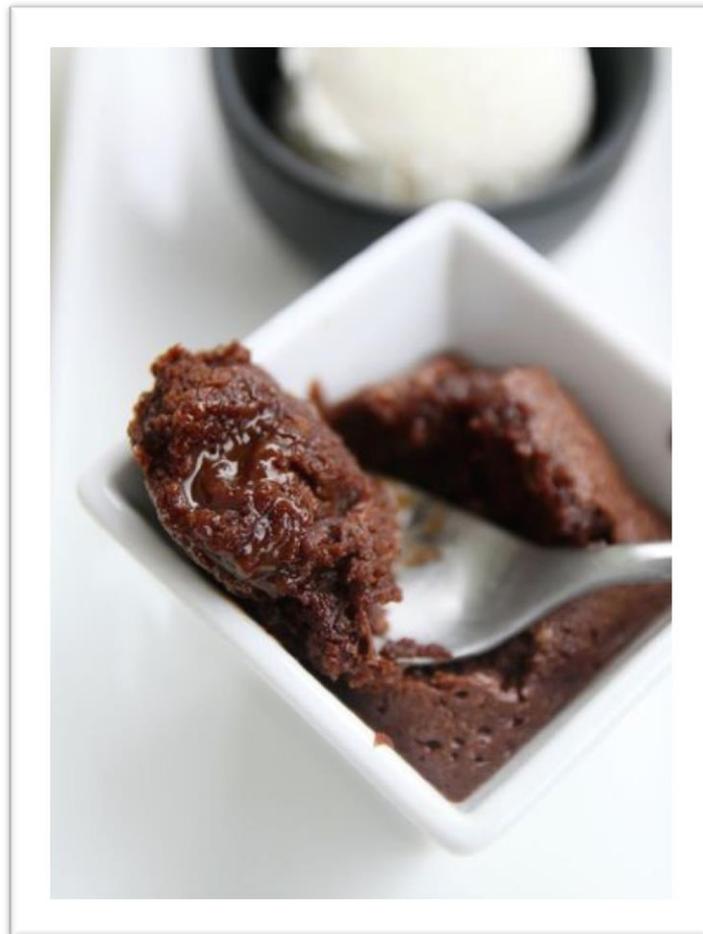




MOELLEUX BRETONS AUX MORCEAUX DE CARAMEL

A savoir : j'ai obtenu 6 ramequins (comme sur la photo) avec la moitié des quantités indiquées ci-dessous. J'ai cuit 11/12 minutes : la cuisson dépend du moule utilisé et de votre four, adaptez-la donc en fonction de ces 2 critères. La prochaine fois, je mettrai les caramels directement dans les ramequins : ils seront mieux repartis.



Ingrédients : 150gr de chocolat noir, 4 oeufs, 110gr de beurre salé, 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 30gr de farine, 40gr de poudre d'amandes, 50gr de sucre en poudre, 8 caramels mous au beurre salé.

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre salé, au bain marie ou au four à micro-ondes, puis mélangez pour lisser. Pendant ce temps, fouettez les oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Incorporez le mélange beurre-chocolat. Mélangez la farine avec la poudre d'amandes et incorporez-les. Réservez au frais 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C. Taillez en petits dés les caramels au beurre salé, incorporez-les à la pâte. Mélangez pour bien les répartir. Beurrez et farinez 4 grands moules à muffins. Répartissez-y la pâte et enfournez pour 8 minutes de cuisson exactement. Sortez du four et laissez tiédir 3 minutes. Démoulez délicatement dans les assiettes et servez accompagné de crème fraîche, chantilly ou glace à la vanille.