



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Moelleux au cœur coulant de caramel au beurre salé



INGREDIENTS : pour 4 personnes

2 œufs
50 g de sucre en poudre
30 g de farine
100 g de beurre
100 de bon chocolat noir
100 g de sucre
50 g de beurre salé
Fleur de sel
120 ml de crème liquide

PREPARATION :

Les inserts de caramel au beurre salé

Dans une casserole faire fondre le sucre à feu doux jusqu'à qu'il caramélise Ajouter la crème liquide chauffée quelques secondes au micro-ondes puis le beurre. Mélanger et remettre à feu doux 2 minutes, ajouter 2 petites pincées de fleur de sel. Laisser refroidir et verser dans petits moules en forme de billes (bac à glaçons). Faire prendre au congélateur pendant quelques heures.

Les moelleux

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et mélanger à nouveau.

Dans une casserole, ou au micro-ondes, faire fondre le beurre et le chocolat cassé en morceaux.

Hors du feu, versez le contenu du saladier dans la casserole et répartir la pâte dans 4 ramequins préalablement beurrés.

Enfoncer un insert de caramel au beurre salé dans chaque ramequin

Faire cuire pendant 12 minutes environ.

A la sortie du four, démouler délicatement et laisser tiédir.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>