

Petits gâteaux au chocolat au cœur de caramel fondant

Pour 8 pièces



RECETTE

Préparation: env. 35 minutes

Cuisson: env. 25 minutes

8 petites moules à timbale
de 1 dl chacun

Un peu de beurre et de farine
pour les moules

100 g de Caramels à la crème
Swiss Whisky

6 c. à s. de crème entière

120 g de beurre

200 g de chocolat noir 64%
de teneur en cacao

4 œufs

100 g de sucre

1 pincée de sel

80 g de farine blanche

PRÉPARATION

- 1** Cœur au caramel: Hacher finement les Caramels à la crème, les faire fondre à feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel crémeux. Réserver cette préparation dans la poêle chaude.
- 2** Pâte: Faire fondre le beurre dans une poêle, couper le chocolat et l'ajouter, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- 3** Battre les œufs, le sucre et le sel pendant environ 5 minutes à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse. Mélanger avec la masse de beurre-chocolat. Ajouter la farine tamisée et l'incorporer délicatement.
- 4** Verser la moitié de la pâte dans les moules préparés, verser sur la pâte 1 cuillère à café bombée de la préparation au caramel réservée, puis ajouter la pâte restante.
- 5** Cuisson: Faire cuire pendant 20–25 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 180 °C.
- 6** Laisser refroidir un peu les petits gâteaux dans les moules, détacher le bord avec un couteau pointu, démouler précautionneusement puis servir tiède.