



Fondant au caramel beurre salé

Ingredients

160g de farine
4 oeufs
200g de sucre
160g de crème liquide entière
150g de beurre salé mou
1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 170C

Dans une casserole faire chauffer le sucre jusqu'à obtention d'un caramel ambré

Verser la crème chaude et mélanger

Incorporer le beurre demi-sel et laisser refroidir

Lorsque le caramel est froid, incorporer les oeufs 1 par 1

Ajouter l'arôme vanille, la farine et mélanger pour avoir une pâte lisse

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner 17 minutes