

Marbré chocolat-caramel au beurre salé

Un nouvel essai et quand vous le goûterez plus jamais vous ne changerez de recette, c'est un délice !!!!

Composition

180 g de beurre
160 g de sucre en poudre
3 oeufs
180 g de farine
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel
2 à 3 c. à soupe de crème de caramel au beurre salé
5 à 6 c. à soupe de chocolat en poudre

Ustensiles : 1 balance, 1 casserole, 2 saladiers, 1 tasse, 1 cuillère en bois, 1 batteur électrique, 2 cuillères à soupe, 1 petite casserole, 1 bol, papier sulfurisé, 1 moule à cake ou 1 moule à manqué



Préparer un bain marie en faisant bouillir un peu d'eau dans une petite casserole. Mettre la crème de caramel au beurre salé dans un bol et la détendre au bain marie.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis le verser dans un saladier avec le sucre et mélanger avec une cuillère en bois.

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs, réserver les blancs et ajouter les jaunes au mélange beurre/sucre et mélanger rapidement pour éviter qu'ils ne cuisent.

Ajouter peu à peu la farine puis la levure, mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.

Mettre la moitié de la préparation dans un autre saladier, y ajouter le chocolat en poudre et mélanger. Dans le 1er plat, ajouter la crème de caramel au beurre salé et mélanger.

Tapisser le moule à cake ou le moule à manqué de papier sulfurisé et verser la pâte en alternant une couche chocolat, une couche caramel.

Cuire de 35 à 40 minutes.
(vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, si nécessaire poursuivre la cuisson).