

GÂTEAU MOLLET DU MARQUIS DE BECHAMEL (Michel GUERARD)



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn environ (7 + 14)

Pour 8 ramequins de 7 cm de diamètre:

Pour la sauce caramel:

41,5 dl (415 g d'eau: 165 + 250)

500 g de sucre

Pour le gâteau:

40 g de beurre

40 g de farine

1/2 l (500 g) de lait entier

1 gousse de vanille, fendue et grattée

70 g de sucre (50 + 20)

4 oeufs (blancs et jaunes séparés)

Coulis de framboises

Tout peut se préparer la veille.

La sauce caramel:

Faire un caramel très ambré avec 165 g d'eau et le sucre, ajouter le reste d'eau (attention aux éclaboussures), porter à ébullition pendant une minute. Réserver.

Le gâteau:

Faire fondre le beurre avec la farine (faire un roux), ajouter le lait bien froid et les graines de vanille en mélangeant soigneusement. Porter à ébullition, et cuire en remuant sans arrêt pendant 7 minutes.

A la fin de la cuisson, ajouter 50 grammes de sucre, remuer et laisser refroidir en filmant au contact pour ne pas avoir de peau en surface.

Préchauffer le four à 200°.

Lorsque l'appareil est refroidi, ajouter les jaunes un à un. Battre les blancs en neige ferme, finir de les serrer avec les 20 g de sucre restants et les incorporer délicatement.

Finition:

Verser une càs de sauce caramel au fond des ramequins (ou moules à darioles) et verser la béchamel sucrée (jusqu'au 3/4 du moule seulement). Faire cuire au bain-marie 14 mn. Laisser refroidir avant de réserver au froid. Démouler au moment.

Servir avec un peu de sauce caramel et un coulis de framboises peu sucré.