



GÂTEAU AU CHOCOLAT AU GOÛT DE CAMEL

Facile Préparation: 40 mn Cuisson: 30 mn Repos: 24 heures si possible

6-8 personnes:

Pour le biscuit :

110 g de chocolat de couverture au lait + 35 g de couverture noire (60%)

100 g de beurre

60 g de farine

4 jaunes d'œufs moyens + 6 blancs d'œufs

60 g de sucre semoule

Pour la crème au chocolat au lait et au caramel:

170 g de chocolat au lait+ 50 g de couverture noire (60%)

60 g de caramel au beurre salé en pot

4 jaunes d'œufs

20 cl d'eau + 2 càs de sucre pour faire un sirop

125 g de beurre à température ambiante

Pour la tuile croquante :

Autant de carambars que de parts de gâteaux

Pour la sauce au caramel (facultatif):

2 càs bombées de caramel au beurre salé + 2 ou 3 càs de crème liquide + grains de fleur de sel

Le biscuit:

Préchauffer le four à 200°.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre Ajouter à l'appareil précédent. Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement avec la farine au mélange œufs-sucre-chocolat et beurre.

Faire cuire environ 20 mn. Une lame de couteau piquée dans le biscuit doit ressortir sèche.

La crème:

Faire fondre les chocolats au bain-marie ou au micro ondes par petites impulsions.

Réaliser un sabayon avec les jaunes, le sirop en fouettant très vivement ce mélange sur feu doux jusqu'à épaississement, ajouter le caramel au beurre salé puis, hors du feu, ajouter le chocolat fondu et le beurre en remuant toujours pour avoir un appareil très lisse. Laisser la crème se solidifier à température ambiante pendant un peu plus d'une heure.

Couler la crème ainsi obtenue sur le biscuit et réserver au réfrigérateur.

Tuile croquante:

Préchauffer le four à 180°.

Poser les carambars pas trop espacés pour qu'ils se collent les uns aux autres en s'étalant. Enfourner quelques minutes pour qu'ils fondent. Sortir la plaque du four et laisser refroidir avant des les décoller et couper aux ciseaux.

Sauce au caramel:

Faire fondre le caramel avec la crème en remuant pour que le mélange soit homogène. Lorsque la sauce est froide ajouter un peu de fleur de sel pour sentir les grains sous la dent à la dégustation.

Dressage :

Démouler de gâteau en passant une lame de couteau tout autour du cercle ou du cadre. Couper en parts rectangulaires ou en triangles et piquer un morceau de tuile dans la partie crémeuse. Ajouter un peu de sauce au caramel.