

# Cake au chocolat et au caramel



Pour un moule de 22 cm (le mien fait 26):

- 225 g de chocolat noir
- 65 g de beurre salé
- 65 g de beurre doux + 15 g pour le moule
- 150 g de sucre en poudre
- 70 g de farine + 10 g pour le moule
- 5 g de levure chimique
- 4 oeufs

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Hacher le chocolat.

Verser le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen jusqu'à obtenir un caramel roux. Hors du feu, ajouter les deux beurres coupés en petits morceaux, en prenant garde aux projections.

Remettre sur feu moyen, porter le caramel à ébullition et retirer aussitôt du feu.

Tamiser la farine et la levure. casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Incorporer le chocolat haché au caramel puis les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque.

Monter les blancs en neige. En incorporer 1/3 à la préparation au caramel puis le reste en mélangeant délicatement. Ajouter enfin le mélange farine-levure.

Verser la pâte dans le moule à cake beurré et fariné. Enfourner et cuire 35 min (seulement 30 min pour moi). vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau: elle doit ressortir sèche).

Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>