

Four multifonctions

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : ~ 20 min

Fondant Carambar®

Pour 6 personnes



Panier de courses

150g de Carambar®

80g de beurre

4 œufs entiers

80g de farine

1 noix de beurre et cuil. à café de farine pour le moule

Matériel

1 casserole

1 batteur électrique ou 1 fouet

1 cul de poule

1 moule à manquer

Déroulé de la recette

Ouvrir les carambars, les mettre dans une casserole, faire fondre à feu doux. Ajouter le beurre en petits dés et mélanger l'ensemble pour obtenir un caramel homogène.

A l'aide d'un batteur, monter les œufs et le sucre *au ruban* comme pour une génoise.

Réunir délicatement le caramel et les œufs et ajouter la farine tamisée.

Préchauffer le four à 180°C / Chaleur tournante.

Verser la préparation dans un moule à manquer ou dans des moules individuels préalablement beurrés et farinés.

Enfourner et baisser la température à 160°C.

Cuire environ 16 min pour des moules individuels, 25 min pour un grand moule.

Le petit lexique

Au ruban : consiste à battre les œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et consistant afin qu'il s'écoule comme un ruban et qu'il retombe en pli en soulevant le fouet.

Miele