

Fondant au chocolat et au caramel de Marielle



Il me faut :

- Un peu de beurre pour le moule



- 10 g de farine



- 125 g de chocolat



- 3 œufs



- Caramel liquide



- Je fais le gâteau :

- Dans un saladier  casser les œufs et les battre avec un batteur

- Puis rajouter la farine, battre pendant 5 mn jusqu'à le mélange mousse et double de volume

- Verser le caramel dans le saladier



-  Préchauffer le four à 160°

- Beurrer le moule    et verser la préparation dans la moule.

- Mettre dans le four pendant 35 à 40 mn



- Quand le gâteau est froid le mettre au moins 2 h dans le frigo

