

Fondant au caramel beurre salé

Ingredients
160g de farine
4 oeufs
200g de sucre
160g de crème liquide entière
150g de beurre salé mou
1/2cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 170C

Dans une casserole faire chauffer le sucre jusqu' obtention d'un caramel ambr

Verser la crme chaude et mlanger

Incorporer le beurre demi-sel et laisser refroidir

Lorsque le caramel est froid, incorporer les oeufs 1 par 1

Ajouter l'arme vanille, la farine et mlanger pour avoir une pte lisse

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner 17 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr