

Gâteau magique au caramel beurre salé

Ingrédients pour moule silicone rond 20 cm diamètre :

- 2 oeufs gros
- 25 cl de lait entier
- 65 g de beurre
- 60 g de farine
- 50 g sucre en poudre
- 5 cuil à soupe caramel au beurre salé (type Salidou)

Préchauffez le four à chaleur traditionnelle à 160 °C (th. 5-6).

Faites fondre le beurre, puis laissez-le tiédir. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le caramel. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs dans deux saladiers.

Blanchissez les jaunes avec 50 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Incorporez le beurre fondu, puis la farine en deux fois.

Versez le lait tiède en deux ou trois fois et mélangez. Montez les blancs en neige puis, à l'aide d'une spatule, incorporez-les à la préparation précédente en deux fois et fouettez-les 5 secondes pour les casser.

Versez le mélange dans le moule.

Enfournez pour 35 minutes. Le dessus du gâteau doit être doré et l'intérieur du gâteau légèrement tremblotant.

Faites refroidir à température ambiante, puis conservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation (au moins 2 heures).