

Fondants Caramel

150 gr de sucre
6 cuillères à soupe de crème fleurette
100 gr de beurre demi-sel
4 œufs
140 gr de farine
Vanille liquide

Préchauffer le four à 210 degrés.

Beurrer des petits moules à muffins en silicone.

Faire un caramel avec le sucre et 1 cuillère à soupe d'eau.
Laisser cuire jusqu'à obtention d'une jolie coloration.

Ajouter petit à petit le beurre coupé en dés, puis la crème fleurette.

Laisser le mélange tièdir, puis ajouter les œufs et la farine tamisée.

Remplir les moules à muffins aux 3/4.

Enfourner et cuire 7 à 8 mn en surveillant la cuisson (sortir les fondants dès que la surface des gâteaux n'est plus « creusée » si vous souhaitez que le coeur reste coulant, prolonger au contraire la cuisson de quelques minutes si vous préférez une texture plus "ferme").

Démouler délicatement et servir aussitôt, avec une boule de crème glacée vanille ou de sorbet framboise.

Bon appétit !