

Gâteaux de lave au chocolat et au caramel

Une recette parfaite pour les amateurs de chocolat et de caramel! Mini-gâteaux au chocolat individuels fourrés de sauce au caramel salé chaude.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteaux de lave au chocolat et au caramel!

- 12 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- ½ tasse de beurre non salé,
et un peu plus pour graisser
- 1 cuillère à soupe de poudre
de cacao non sucrée
- ¼ tasse plus 1 cuillère à
soupe de farine tout usage
- ¾ tasse de brisures de
chocolat noir
- ½ tasse de sucre granulé
- 3 gros œufs, à température
ambiante
- 2 cuillères à thé de sel casher

Instructions

1. Préchauffer le four à 425 °F. Graisser 6 ramequins (4 onces) avec du beurre. Mélanger la poudre de cacao avec 1 cuillère à soupe de farine dans un petit bol. Saupoudrer l'intérieur des ramequins graissés avec un mélange de cacao, en secouant tout excès. Placer les ramequins préparés sur une plaque à pâtisserie avec rebords et mettre de côté.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole moyenne à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils fondent. Mettre de côté pour laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, mélanger le sucre granulé et le sel dans un grand bol. À l'aide d'un batteur à main électrique, battre les œufs, un à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient épaissis et pâles, environ 3 minutes. Verser le chocolat fondu sur le côté du bol et l'incorporer au mélange d'œufs jusqu'à ce qu'il soit mélangé et qu'il ne reste plus de traces. Incorporer le reste de la farine, juste assez pour qu'elle soit mélangée.
4. Verser uniformément les deux tiers de la pâte dans les ramequins préparés. Garnir chaque ramequin de 2 caramels et d'une pincée de sel. Couvrir avec la pâte restante. Placer les ramequins remplis sur une plaque à pâtisserie avec rebords. Cuire au four jusqu'à ce que les sommets soient fissurés et que les centres remuent légèrement, environ 15 à 20 minutes. Transférer les ramequins sur une grille de refroidissement et laisser refroidir pendant 10 minutes.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Gâteaux de lave au chocolat et au caramel

—

Une recette parfaite pour les amateurs de chocolat et de caramel! Mini-gâteaux au chocolat individuels fourrés de sauce au caramel salé chaude.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieux gâteaux de lave au chocolat et au caramel!

- Crème glacée à la vanille,
pour servir
- Sel floconneux, comme
garniture

Instructions

5. Passer la pointe d'un petit couteau autour de chaque gâteau pour le desserrer. Placer une petite assiette sur chaque gâteau et, à l'aide des poignées, renverser. Soulever soigneusement les ramequins de chaque gâteau. Décorer de sel et servir avec de la crème glacée.

Portions : environ 6 morceaux

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 33 minutes



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original