

Gâteau d'ébly au chocolat caramel



Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 + 20 minutes

- 125 g d'ébly
- 200 g de chocolat pâtissier
- 600 ml de lait
- 4 oeufs
- 50 g de sucre
- 40 g de farine

Caramel :

- 100 g de sucre en morceaux (ou 17 morceaux)
- 100 g de beurre coupé en petits morceaux (à température ambiante)
- 1 pincée de fleur de sel

Faites chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Dès que le lait est chaud, ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Remuez à l'aide d'un fouet et poursuivez la cuisson à feu doux. Ajoutez l'ébly dans le lait chocolaté bouillant en remuant et laissez cuire à petit frémissement pendant 20 minutes en remuant souvent. Réservez.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez la farine et 50 g de sucre. Incorporez les oeufs un à un en mélangeant à chaque fois avec le fouet.

Préparez le caramel : Placez le récipient contenant le beurre à portée de main. Trempez brièvement les morceaux de sucre dans l'eau pour les imbiber. Disposez-les dans une casserole et laissez chauffer jusqu'à obtenir une couleur brune. Hors du feu et immédiatement, incorporez les morceaux de beurre en remuant constamment et ajoutez la pincée de fleur de sel. *Vous pouvez bien sûr faire un caramel à sec avec 100 g de sucre en poudre et sans eau.*

Ajoutez ce caramel à l'ébly chocolaté et incorporez le tout dans le saladier contenant la farine/sucre/oeufs.

Préparez un moule carré (celui-ci fait 22X22 cm) ou un moule rond. Si ce dernier n'est pas en silicone, je vous conseille de le tapisser avec du papier sulfurisé, vous n'aurez alors aucun problème pour le démouler.

Versez la préparation dans le moule. Glissez au four pour 20 minutes de cuisson, position chaleur tournante. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir le gâteau et coupez-le en petits carrés ou en parts si vous avez choisi un moule rond.

Il sera délicieux accompagné d'une crème anglaise. A conserver au frais.