

**Gâteau Little Boy en Pâte à Sucre**

**Recette pour 8/10 personnes (moule de 22cm) :**

**Génoise au cacao :**

- 130g de farine

- 130g de sucre en poudre

- 4 oeufs

- 1 sachet de levure chimique

- 20g de cacao amer

Préparation :

Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique :

Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols séparés

Ajouter la levure et le cacao à la farine

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel

Ajouter le sucre et battez encore

Ajouter les 4 jaunes et baissez la vitesse

Puis tout de suite la farine en pluie fine

Arrêter et verser la préparation dans votre moule

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 min

Laisser refroidir et démouler

**Chocolat au caramel à la fleur de sel :**

- 10cl de crème liquide à 30%

- 4 CS d'eau froide

- 1 CS de jus de citron

- 150g de sucre en poudre

- 30g de beurre mou

- 100g de chocolat noir

- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

Verser l'eau, le jus de citron et le sucre en poudre dans une casserole

Faire bouillir la crème liquide, réserver

Réaliser un caramel ambré

Hors du feu, verser la crème sur le caramel (attention aux projections !!!)

Ajouter le beurre, le chocolat et la fleur de sel

Bien mélanger

Laisser tiédir

Prendre la génoise et découper le chapeau

Puis le haut sur 3cm en laissant les bords

Prendre une petite boite d'ananas au sirop et découper les tranches en petits morceaux

Verser à l'intérieur de la génoise



Verser le caramel chocolaté par dessus Remettre le chapeau



Décorer avec de la pâte à sucre bleue claire, blanche et marron

