

# Cakes pops au caramel au beurre salé



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

### Gâteau au chocolat

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 40 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 grosse cuil. à soupe de crème fraîche
- 100 g de chocolat noir
- 1 pincée de sel

### Caramel au beurre salé :

- 80 g de sucre
- 100 ml de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de fleur de sel

### Enrobage :

- 200 g de chocolat noir, blanc ou au lait



## ✓ Préparation :

### Préparer le gâteau :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat, ajouter la crème et bien mélanger. Ajouter le sucre, les œufs, la poudre d'amande, la farine avec la levure et une pincée de sel.

Verser dans un moule graissé et faire cuire à 180°C pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Démouler et laisser reposer une heure.

www.audalacuisine.com

# Cakes pops au caramel au beurre salé



www.audalacuisine.com

## ✓ Préparation (suite) :

### Préparer le caramel au beurre salé :

Verser le sucre dans une casserole. Faire chauffer à feu moyen sans remuer.

Faire chauffer la crème au micro-onde pendant 1 minute.

Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retirer du feu et verser la crème liquide, en faisant attention au projection.

Bien mélanger et ajouter le beurre, en remuant de nouveau.

Remettre la casserole sur feu doux et remuer sans cesse pendant 5 à 10 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel.

Ajouter la fleur de sel et remuer. Réserver.

### Préparer les "cake pops" :

Mixer le gâteau et mélanger ces miettes avec le caramel au beurre salé.

La texture est humide, et doit bien s'amalgamer. Former des boulettes de la taille d'une noix.

Les déposer sur une plaque et les réserver au frais pendant une heure.

Faire fondre le chocolat. Faire rouler les boules dans le chocolat fondu avec une cuillère à café.

Décorer avec du chocolat blanc, de la noix de coco, des pistaches concassées, ...

Laisser durcir au frais.

www.audalacuisine.com