

Gâteau a caramel crémeux et croquant



Pour l'anniversaire de ma grand-mère c'était moi qui était chargé de faire les gâteaux, j'en ai donc réalisé deux, celui-ci et un autre dont la recette sera à venir ! Ce gâteau était une pure merveille, très simple à réaliser, il fait le plus grand bonheur des grands comme des petits ! Vous êtes un amoureux du caramel alors ce gâteau est pour vous, crémeux ou croquant vous serez conquis par ces deux textures opposées. J'ai réduit la quantité de chocolat pour la génoise et c'était juste parfait. Tout le monde l'a vraiment adoré. C'est un gâteau plutôt aérien en lui-même, il n'est pas du tout bourratif.

Pour 8 à 12 personnes

Ingrédients:

Pour la génoise:

200g de farine

1/2 sachet de levure chimique

10g de cacao

180g de sucre

4 oeufs

180g de beurre demi-sel à température ambiante

Pour la crème chocolat au lait et caramel:

200g de chocolat au lait

50g de sucre

80g de crème liquide entière

20g de beurre salé

Pour le décor:

150g de sucre

Préparation:

Préparez la génoise:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez dans un grand bol la farine, la levure, le cacao, le sucre et les oeufs. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et battez bien pour obtenir une pâte homogène.

Pesez la pâte et divisez-la en deux. Versez les deux pâtes dans deux petits moules à manqué, enfournez et laissez cuire pendant environ 30min: les gâteaux doivent être bien dorés. Laissez refroidir avant de démouler.

Préparez la ganache:

Hachez finement le chocolat dans un grand bol.

Versez le sucre et 20g d'eau dans une casserole, portez sur feu moyen et laissez cuire jusqu'à ce que vous obteniez un caramel roux. Mettez hors du feu et ajoutez aussitôt la crème liquide, en remuant vivement et en prenant garde aux projections.

Versez le caramel sur le chocolat, laissez fondre ce dernier et mélangez, de façon à obtenir une ganache lisse et brillante. Ajoutez alors le beurre, coupé en petits morceaux.

Préparez les pastilles de caramel:

Versez 150g de sucre et 50g d'eau dans une casserole, portez sur feu moyen et faites cuire jusqu'à ce que vous obteniez un beau caramel doré. Mettez hors du feu et répartissez immédiatement le caramel dans des petits moules ronds en silicone.

Lorsque les biscuits sont bien froids (si ils sont trop bossu vous pouvez couper le dessus), étalez un peu de crème sur l'un d'eux, posez l'autre par-dessus et recouvrez tout le gâteau du reste de crème au chocolat u lait et au caramel. Laissez prendre et décorez avec les pastilles de caramel.

Entreposez au frais jusqu'à ce que la ganache soit totalement prise.