

Gâteau magique au caramel beurre salé



Voici la première recette que je vous propose de gâteau magique issue du livre "Le gâteau magique". Un irrésistible gâteau magique au caramel beurre salé, c'est tout bonnement gourmand ! Une couche flan, un milieu carrément fondant (sur la photo du livre aussi le milieu est coulant 😊) et une génoise toute légère au caramel, le tout agrémenté d'une sauce caramel. Ce gâteau magique a été une vraie réussite, tout le monde chez moi a adoré !

Pour ce gâteau vous pouvez utiliser un moule en silicone rond, pour ma part j'ai pris un moule à charnière dont le fond est recouvert de papier sulfurisé et les bords beurrés. J'ai pris un moule de 22cm.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le caramel beurre salé:

300g de sucre

Quelques gouttes de jus de citron

15cl de crème liquide, chaude (j'ai pris de l'allégée)

75g de beurre demi-sel froid

Pour le gâteau:

45cl de lait

4 oeufs

70g de beurre doux

90g de farine

1 pincée de sel

Préparation:

Préparez le caramel beurre salé:

Placez le sucre et le jus de citron dans une grande casserole à fond épais. Faites cuire jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une couleur caramel. N'hésitez pas à vérifier la couleur à l'aide d'une cuillère en bois, le caramel paraissant souvent foncé au fond de la casserole.

Ajoutez alors la crème liquide chaude en faisant attention aux projections.

Hors du feu, incorporez le beurre demi-sel. Réservez 100g de caramel dans un bol.

Préparez le gâteau:

Versez le lait dans le reste de caramel et faites bouillir afin de dissoudre complètement le caramel dans le lait. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 150°C.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le beurre doux fondu. Incorporez ensuite la farine et le sel, puis versez le lait au caramel petit à petit, sans cesser de fouetter.

Montez les blancs en neige et, à l'aide d'un fouet, incorporez-les à la préparation. Versez la préparation dans un moule rond, lissez avec la lame d'un couteau et enfournez pour 55min.

A la sortie du four, le gâteau est légèrement tremblotant. Laissez bien refroidir puis entreposez au réfrigérateur pour au moins 2H (je l'ai entreposé toute une nuit) afin qu'il se fige.

Démoulez et servez avec le reste de caramel beurre salé.