

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Temps de préparation 30 minutes
Cuisson environ 45 minutes

Pour le caramel

Placez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel à sec.
Versez le caramel au fond du moule et laissez durcir.

Pour le gâteau au chocolat

Fouettez les oeufs et le sucre puis ajoutez le lait.
Mélangez la farine, le cacao, la levure et le sel.
Incorporez l'ensemble au mélange précédent.

Ajoutez ensuite le beurre fondu.

Versez la pâte au chocolat dans le moule et réservez.

Pour le flan vanille

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).

Dans un blender, placez tous les ingrédients et mixez, vous pouvez aussi utiliser un mixer plongeant.

Versez le mélange sur le gâteau au chocolat, mais attention tout doucement, surtout au départ, pour ne pas mélanger le chocolat et le flan (utilisez une cuillère).

Placez le moule dans un bain-marie (avec de l'eau froide) et enfournez pendant environ 45 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir et placez au réfrigérateur pour quelques heures (voir une nuit).

Au moment de servir, démoulez délicatement sur une assiette.

Le caramel est redevenu liquide et la couche de gâteau au chocolat se retrouve en bas.

Cette idée de recette, me vient du blog de Surprises et Gourmandises, du blog de Cuisine en Folie et du blog Amuses bouche.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Recette étonnante, difficile d'y résister.

Après le passage au four les 2 couches s'inversent, le chocolat remonte à la surface.

Gâteau très léger, facile à réaliser, jolie présentation et surtout très bon.

Vous pouvez le réaliser dans un moule à manqué environ 20 à 22 cm de diamètre.

Pour la présentation attention à la grandeur du moule.

GATEAU IMPOSSIBLE AU

CARMEL



Ingrédients

Pour le caramel
100 g de sucre

Pour le gâteau

au chocolat

2 oeufs

70 g de sucre

80 ml de lait

(8 centilitres)

120 g de farine

2 cuillères à

soupe de cacao

1 cuillère à café

de levure chimique

1 pincée de sel

70 g de beurre fondu

Pour le flan vanille

3 oeufs

20 cl de lait

concentré sucré

40 cl de lait

1 gousse de vanille



Deuxième version réalisée avec un moule à manqué



Ajouter un commentaire

