



Gâteau chocolat au lait, cranberries et Pécan

Ingrédients

- 125g de chocolat au lait
- 200 g de farine
- 10 cl de lait concentré non sucré
- 50 g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 50g de noix de Pécan
- 50 g de cranberries

Préchauffer le four T7 (210°)

Dans une casserole faire fondre le sucre en caramel, ajouter le lait concentré en faisant attention, c'est chaud !!! Faire bouillir en remuant pour que le mélange épaississe légèrement, ajouter la fleur de sel, remuer.

Fondre le chocolat y incorporer les noix de Pécan en remuant pour bien les imprégner, puis ajouter les cranberries. Verser ce mélange dans le caramel en remuant.

Battre les œufs en omelette, ajouter le caramel chocolaté et la farine, additionnée de la levure, en pluie tout en fouettant. Bien remuer. Remplir un moule beurré ou en silicone de la pâte et enfourner pour environ 30 minutes.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

