

Cake aux carambars et à la fleur de sel



(pour 4 minis)

*5 carambars
75 g de farine
1/8 sachet de levure
40 g de sucre
1 oeuf
2.5 cl lait*

Faites fondre à feu doux les carambars et le beurre dans le lait. Pendant ce temps, fouettez l'oeuf avec le sucre. Ajoutez la farine, puis le mélange aux carambars. Bien mélangez. Répartissez dans des moules (beurrés ou non s'ils sont en silicone). Faites cuire à 180 °C pendant environ 30 à 40 minutes en surveillant. Laissez refroidir avant de déguster pour bien profiter des saveurs.