

Fondant aux carambars

Pour 6 à 8 personnes :

- 175 grs de carambars (21 carambars) + 6 carambars en morceaux
- 3 oeufs
- 50 grs de sucre glace
- 150 grs de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30 cl de crème liquide
- une pincée de sel



1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans une casserole, faites fondre les carambars avec 10 cl de crème liquide. Lorsque la pâte est bien lisse, hors du feu, ajoutez 3 jaunes d'oeufs (réservez les blancs dans un saladier).
3. Battez la crème liquide restante (20 cl) avec le sucre glace, à l'aide d'un fouet électrique pour qu'elle soit un peu mousseuse.
4. Ajoutez une pincée de sel aux blancs d'oeufs et montez les en neige bien ferme.
5. Mélangez la préparation aux carambars refroidie et la crème sucrée. Ajoutez délicatement les blancs en neige. Ajoutez la farine et la levure à la préparation + les carambars coupés en petits morceaux.
6. Versez la préparation dans un moule rectangulaire beurré.
7. Mettez à cuire à four chaud pendant 40 min.