

## *Coulant au caramel*

pour 6 moelleux  
Cuisson 7 à 8 mn

150gr de sucre, 80g de crème liquide , 100gr de beurre demi-sel, 4 oeufs , 140 gr de farine

Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre et 1 cuillère à soupe d'eau. Laisser cuire jusqu'à obtenir une belle coloration.

Ajouter le beurre demi-sel et la crème liquide, laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Beurrer et fariner des petits ramequins ou moule en silicone individuels.

Les remplir de pâte et enfourner, cuire pendant 7 à 8 mn.  
Démouler délicatement et servir aussitôt