

PAVÉS AU CHOCOLAT CARAMEL



Ingrédients:

- 170 g de chocolat **Nestlé Dessert Caramel** (1 tablette)
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 100 g de sucre fin
- 50 g de farine
- 70 g d'amandes en poudre

Préchauffer le four à 180°C – th6.

Placer le moule Flexipan Tablette sur la plaque alu perforée.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie ou au micro ondes. Mélanger et réserver.

Dans un cul de poule ou au robot, blanchir les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange très mousseux au fouet et à grande vitesse.

Réduire la vitesse, incorporer lentement en filet le mélange choco-beurre légèrement refroidi.

Avec la spatule souple, incorporer délicatement les poudres tamisées ensemble (amande et farine).

Verser la préparation dans le moule ou un moule carré beurré et fariné.

Cuire à 180°C pendant 30 min. Sortir du four et laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler.

Saupoudrer de sucre glace ou de neige éternelle. Découper les parts suivant le motif de la tablette.

Suggestion de présentation:

servir avec un filet de caramel au beurre salé tiédi ou surmonté d'une noix de chantilly caramel