

RECETTE DU CAKE AU CARAMBAR

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes.

- 3 œufs
- 160 gr de sucre
- 150 gr de farine
- 1/3 d'un sachet de levure
- 150 gr de beurre
- 20 Carambars
- 10 cl de lait



Recette

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Faire fondre les carambars dans une casserole avec le beurre et le lait. Laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure et les œufs. Incorporer progressivement le tout en mélangeant le contenu de la casserole. La pâte obtenue doit être bien lisse. Transvaser dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et cuire 40 à 50 minutes. Vérifier la cuisson : y planter la lame d'un couteau, si celle-ci ressort propre, le cake est cuit.

Démouler, laisser légèrement tiédir sur une grille et trancher.

Hummm ! A déguster avec un verre de lait !

Astuce

Cette recette peut être accompagnée d'une crème anglaise.

Pour ce faire : verser 50 cl de lait dans une casserole, ajouter une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 30 minutes.

Chauffer de nouveau le lait à la limite de l'ébullition. Retirer la gousse. Casser et déposer 150 gr de jaunes d'œufs (environ 5 œufs) dans un saladier, ajouter 80 gr de sucre semoule, mélanger.

Incorporer progressivement tout en mélangeant le lait vanillé chaud. Transvaser l'ensemble dans une casserole.

Placer sur un feu doux et cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la spatule. La crème ne doit pas bouillir. Retirer du feu, laisser refroidir et placer au frais.