



Cake amande et caramel

Ingredients

Crémeux caramel

80g de sucre
2g de gélatine
100g de crème liquide entière
50g de beurre
150g de mascarpone

Cake amandes

70g de sucre
80g de beurre mou
85g de poudre d'amande
60g de farine
2 oeufs
3g de levure chimique

Glaçage rocher

160g de chocolat
20g d'huile
40g d'amandes hâchées

Crémeux caramel

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir un beau caramel ambré

--> trop claire, il aura juste un goût de sucre

--> trop foncé, il sera amère

Verser la crème chaude et mélanger (attention aux éclaboussures !)

Incorporer la gélatine préalablement essorée

Puis ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger

Filmer au contact et laisser refroidir au moins 6h au frais (une nuit c'est idéal)

Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtenir une mousse bien ferme

Mettre en poche

Cake amande

- Pour le moule kyoto de Silikomart -

Préchauffer le four à 155°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer la poudre d'amande

Ajouter les oeufs et mélanger

Verser la farine, la levure chimique et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurré

Enfourner environ 45 minutes

Lorsque le cake est froid

Remplir l'intérieur de crémeux au caramel

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes hâchées, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le cake

Mettre au frais 1h

Garnir le dessus du cake à l'aide d'une douille st honoré
