



Cake au caramel beurre salé

Ingredients

3 oeufs

210g de sucre

330g de crème liquide entière

75g de beurre demi-sel

6g de levure chimique

165g de farine

Étape de la recette

Mettre la crème liquide à chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il devienne caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux claboussures)

Ajouter le beurre, bien mélanger et laisser refroidir

Préchauffer le four à 160°C

Ajouter les oeufs, la farine et la levure, bien mélanger

Verser dans le moule à cake et enfourner 40 minutes