



Fondant au carambar

Fondant au carambar

Je fais comment ?

1. Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
2. Faire fondre les carambar dans une casserole avec 10 cl de crème liquide. Lorsque la pâte est bien lisse, hors du feu, ajouter les 3 jaunes d'œufs et conserver les blancs.
3. Battre la crème liquide restante (20 cl) avec le sucre glace, à l'aide d'un fouet (ou d'un robot électrique), pour qu'elle soit un peu mousseuse.
4. Monter les blancs en neige bien fermes. Mélanger la préparation aux carambar (refroidie normalement) et la crème sucrée. Ajouter délicatement les blancs.
5. Dans un verre doseur, ajouter la levure à la farine et incorporer le tout à la préparation. Verser la préparation dans un moule à manquer beurré et fariné et enfourner pendant 25 mn.

Source : Recette réalisée par Louis-Sinan (11 ans - 59110 La Madeleine)

Auteur :

[Sophie Flamant pour le site 750g.com](http://www.750g.com)

Ingrédients

- 175 g de carambar
- 3 œufs
- 50 g de sucre glace
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 30 cl de crème liquide

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

8 personnes