

Cake caramel au beurre salé

écrit par Pariseyn | 23 novembre 2018



Ingrédients pour 2 mini-cakes :

180 g de farine T45 Francine « Suprême » 10,1% de gluten

1 sachet de levure chimique

3 œufs entiers

25 g de sucre vanillé

100 g de coulis de Salidou* ou équivalent

1 pincée de fleur de sel

100 g de beurre demi-sel

Beurrer et fariner 2 mini moules à cake de 14,5 x 7,5 x 5 cm.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Couper le beurre en petits dés, et laisser ramollir.

Au robot multifonctions équipé de la lame S en plastique (non coupante), fouetter les œufs entiers avec le sucre vanillé et la fleur de sel. Ajouter la farine tamisée, le beurre ramolli, la levure puis le coulis de Salidou.

Répartir la préparation dans les moules d'une manière identique.

Petite astuce de Bruno Cormerais : lisser délicatement la surface et déposer dessus quelques noix de beurre juste avant d'enfourner : le beurre en fondant va empêcher la croûte de durcir trop vite et permettra à la levure d'agir plus

longtemps, donnant ainsi un cake plus gonflé et moelleux.

Enfourner les cakes pendant 30 minutes environ. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau.

Démouler les cakes à la sortie du four et laisser refroidir sur grille.



Savourer en dessert accompagné d'une boule de glace, ou d'une [sauce caramel au beurre salé](#) (comme ici), une pointe de crème chantilly, une crème anglaise...

*Le Salidou, spécialité gastronomique Bretonne, est une pâte à tartiner composée de caramel au beurre salé. On le trouve sous forme de pâte en pot de verre, de coulis en bouteille verseuse souple ou de bonbons. En Bretagne, il accompagne souvent les crêpes.