

## Moelleux caramel et fleur de sel

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



### Ingrédients pour 4 personnes

#### *Sauce caramel :*

- 200 g de sucre
- 2 càs d'eau
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

#### *Moelleux :*

- 150 g de sauce caramel
- 50 g de beurre doux
- 40 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 1 pincée de fleur de sel

#### Préparer la sauce au caramel :

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau sans mélanger.

Dans une autre casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition.

Lorsque le sucre a atteint la couleur brune désirée, retirer du feu.

Ajouter alors le beurre et la fleur de sel. Mélanger à la spatule en bois. Ajouter la crème bouillante et fouetter. Remettre sur le feu et laisser frémir 3 minutes en fouettant.

Verser dans un pot et laisser refroidir.

Beurrer 4 ramequins, les fariner et les réserver au frais.

#### Préparer les moelleux :

Tant que la sauce caramel est encore chaude, en verser 150 g dans un saladier, et y ajouter le beurre en morceaux.

Mélanger et laisser fondre le beurre. Laisser refroidir.

Dans un autre saladier, fouetter ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la fleur de sel, et le mélange caramel/beurre refroidi.

Préchauffer le four th7, 220°C.

Verser la préparation dans les ramequins. Enfourner à four chaud pour 8 à 10 minutes, selon la consistance désirée.

Laisser refroidir 10 minutes. Démouler et servir tiède, avec la sauce caramel à la fleur de sel restante.