

Mi-cuits au caramel beurre salé, cœur coulant aux fruits rouges

PRÉPARATION 25min **CUISSON** 8min **REPOS** 24h

POUR 6 PERSONNES

Ingrédients

- 24 cl de coulis de fruits rouges
- 3 œufs
- 60 g de sucre roux
- 180 g de caramel au beurre salé
- 60 g de farine
- 1.5 cl d'huile d'arachide

MATÉRIEL Alfapac

- Sachets glaçons
- Kit poches à douilles
- Ramequins en aluminium

La veille, réaliser des glaçons de fruits en versant le coulis de fruits dans un sachet glaçons et les faire prendre au congélateur.

Préchauffer le four à 210°C.

A l'aide d'un pinceau, huiler 6 ramequins en aluminium et les disposer sur une plaque allant au four.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre, puis ajouter le caramel et bien mélanger.

Ajouter la farine et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Garnir une poche à douille avec la pâte, puis en couper la pointe sur environ 1 cm.

fruits rouge au centre puis le couvrir de pâte au caramel.

Enfourner pendant 7 à 8 minutes, puis laisser refroidir environ 5 minutes hors du four (ils continueront à cuire doucement), avant de les déguster.



Astuce du chef

« Réalisez ces mêmes mi-cuits avec du chocolat et faites un cœur coulant avec des glaçons de caramel. »

