

Gros gâteau Ah caramel!

par Rémy Couture

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation
30 min

Cuisson
20 min

Réfrigération
40 min

Rendement
10 portions

Difficulté
Intermédiaire



INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU

Lait - 250 ml (1 tasse)

Sucre - 200 ml (¾ tasse)

Beurre non salé mou (température ambiante) - 250 ml (1 tasse)

Œufs - 2

Farine - 450 ml (2 ¾ tasses)

Jus de citron - 15 ml (1 c. à soupe)

Bicarbonate de soude - 15 ml (1 c. à soupe)

Beurre et farine - Un peu

POUR LA CRÈME AU BEURRE

Sucre glace - 1 L (4 tasses)

Beurre non salé - 375 ml (1 ½ tasse)

Gousse de vanille - 1

Lait - 200 ml (¾ tasse)

POUR LE CARAMEL

Sucre - 310 ml (1 ⅓ tasse)

Crème 35 %, chauffée - 160 ml (⅓ tasse)

Beurre non salé - 125 ml (½ tasse)

Extrait de vanille - 5 ml (1 c. à thé)

Bourbon ou rhum - 60 ml (¼ tasse)

POUR LE MONTAGE DU GÂTEAU

Chocolat au lait - 200 g (7 oz)

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

POUR LE GÂTEAU

1. Préchauffez le four à 160 °C (325 °F).
2. Dans un grand cul-de-poule, mélangez le lait, le sucre, le beurre et les œufs à l'aide d'un fouet.
3. Toujours en brassant avec le fouet, ajoutez la farine et fouettez bien pour ne pas avoir de grumeaux.
4. Ajoutez le jus de citron et le bicarbonate de soude au mélange.
5. Versez dans un moule carré de 9 po beurré et enfariné.
6. Faites cuire au four de 20 à 25 minutes.
7. Une fois cuit, laissez refroidir et conservez au frigo.

POUR LA CRÈME AU BEURRE

1. Dans un batteur, mélangez le sucre glace, le beurre et la vanille.
2. Ajoutez le lait et laissez battre à vitesse maximale la crème 30 secondes.

POUR LE CAMEL

1. Dans une casserole, faites fondre une partie du sucre à l'aide d'une cuillère de bois, pour obtenir une coloration jaunâtre.
2. Ajoutez une autre partie du sucre et répétez l'opération avec tout le sucre en agitant constamment.
3. Une fois le sucre fondu, ajoutez la crème chaude, le beurre et la vanille.
4. Terminez en ajoutant l'alcool.
5. Faites bouillir de 1 à 2 minutes à feu moyen et réservez dans un contenant hermétique.

POUR LE MONTAGE DU GÂTEAU

1. Coupez le gâteau en petits ou gros morceaux, au choix.

- 2.** À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des anneaux de crème au beurre sur chaque morceau de gâteau pour permettre au caramel de rester au centre.
- 3.** Coulez le caramel au centre et laissez refroidir au congélateur quelques heures.
- 4.** Faites fondre le chocolat au lait.
- 5.** Déposez les gâteaux congelés sur une grille.
- 6.** Avec une louche, versez le chocolat sur les gâteaux pour recouvrir le dessus et les côtés.
- 7.** Faites prendre au réfrigérateur environ 40 minutes et servez.