

Moelleux aux noisettes & caramel au beurre salé



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de sucre complet
- 60 g de poudre de noisettes
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 de tofu soyeux (ou de crème fraîche)
- 4 cuillères à soupe de caramel au beurre salé



✓ **Ingrédients pour le caramel au beurre salé :**

- 80 g de sucre
- 100 ml de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 2 pincées de fleur de sel

✓ **Préparation :**

Préparez le caramel au beurre salé : Versez le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen sans remuer. Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retirez du feu et versez la crème liquide très doucement et en plusieurs fois (attention au projection).

Bien mélangez et ajoutez le beurre, en remuant de nouveau. Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 5 à 10 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel. Ajoutez la fleur de sel et remuez. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, fouettez les œuf avec le sucre.

Ajoutez la poudre de noisettes, la farine et la levure chimique. Mélangez bien. Ajoutez le tofu soyeux et mélangez de nouveau au fouet.

Versez le mélange dans un moule à manquer beurré et fariné ou dans un moule en silicone. Ajoutez le caramel au beurre salé sur le dessus du gâteau et réalisez des marbrures à l'aide d'une fourchette.

Enfournez pour 25 à 30 minutes. Laissez le gâteau refroidir (si vous y arrivez) avant de le déguster.

www.audalacuisine.com