

L'Assassin

Ingrédients pour un moule de 18 cm :

- 360 g de sucre
- 215 g de beurre demi-sel en petits cubes
- 260 g d'oeufs (environ 5 gros oeufs)
- 15 g de farine
- 180 g de chocolat noir à 60%

Préparation :

Préchauffez le four à 145° C.

Mélangez les oeufs et la farine au fouet électrique pendant 5 minutes.

Dans une casserole bien propre, mettez le sucre et environ 50 ml d'eau.

Mélangez délicatement avec une cuillère.

Faites chauffer sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.

Ajoutez hors du feu le beurre en remuant à l'aide d'une cuillère en bois (attention aux projections) jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Tout en fouettant, ajoutez le caramel au beurre salé encore chaud progressivement au mélange oeuf/farine.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes, puis ajoutez au mélange précédent.

Dans un moule à manqué beurré et fariné, disposez la pâte à gâteau et enfournez pour environ 50 min.

Le gâteau va gonfler, puis retomber après cuisson. Pour voir si celui-ci est cuit, secouez légèrement le moule, celui-ci doit trembler au centre sans pour autant être liquide.

Laissez refroidir à température ambiante et laissez reposer une nuit au frais.

Sortez l'assassin 30 minutes avant dégustation.

<http://philomavie.blogspot.com>