

# La Cuisine Facile, entremet délicieux.

Mehdi Soulat.

## Table des Matières:

Crème Caramel au beurre.

Profiteroles

Rose des sable facile

Madeleine

Cookies

Fondants au chocolat

Tiramisù à l'italienne

Base pour tous muffins sucrés

Tarte au chocolat express

Mug cake au chocolat

Gâteau au chocolat sans beurre

Gâteau au chocolat et aux poire

Fondant au chocolat au micro-ondes  
rapide

Fondant au chocolat framboisé

Gâteau fondant chocolat et betterave

Gâteau fondant au chocolat et groseilles

Gâteau moussoux au chocolat et fondant  
à la banane

Gâteau au miel et fruits confits

## Crème Caramel au beurre.

### INGRÉDIENTS

1 oeuf

1 c. à soupe de farine

1 c. à soupe de maïzena  
50 cl de lait  
24 caramels au beurre salé

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Faites fondre les caramels à feu très doux.

### ÉTAPE 2

Mélangez l'oeuf, la farine, la maïzena et le lait dans un autre récipient. Faites chauffer en remuant de temps en temps.

### ÉTAPE 3

Ajoutez ensuite les caramels fondus.

### ÉTAPE 4

Portez à petite ébullition et chauffez encore 5 min en continuant de mélanger pour que la