 **Moelleux au lait ribot**

**** [**Pour 6 Croquants-Gourmands**](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Moelleux-au-lait-ribot-DSCN8339_28515.jpg)
**- 75 g de beurre ½ sel pommade**
**- 75 g de sucre en poudre**
**- 2 œufs**
**- 200 ml (215 g) de lait Ribot**
**- 175 g de farine**
**- 1 sachet de levure**
**- 75 g d’amandes en poudre**
**- 1 càc d'extrait de vanille liquide**
**- 50 g de pépites de fruits au caramel au beurre salé**
**- 50 g de pépites de chocolat**

**1 moule à cake de 25 cm x 10 cm en silicone ou beurré ou tapissé de papier cuisson.**
**Préchauffage du four à 160°C** (Chaleur tournante)

**Travailler le beurre** et le sucre pour obtenir une crème lisse.
Ajouter les œufs un par un en travaillant entre chaque.
**Mettre dans le saladier** la farine et la levure, les amandes en poudre, la vanille et le lait Ribot.
Travailler pour obtenir une pâte lisse.
**Incorporer à la spatule** les pépites de fruits et de chocolat.
**Verser la pâte** dans le moule.
**Enfourner** pour 45 minutes.
**Vérifier la cuisson** et laisser tiédir sur une grille.

**Découper lorsqu'il est bien froid et le servir seul ou en compagnie d'une délicieuse** [**mousse chocolat-caramel**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=8130&preview=true)**.**