**Cœurs moelleux de caramel salé**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/c%C5%93urs-moelleux-de-caramel-sorbet-au-mascarpone-janvier-2009-052-copie.jpg) Pour 5 petits cœurs**

**- 200 g de** [**sauce caramel à la fleur de sel**](http://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-a-la-fleur-de-sel/) **- 2 œufs   
- 60 g de farine**

**Empreintes en silicone ou petits moules beurrés et farinés  
Préchauffer le four à 200° (convection naturelle)**

Préparer la [**sauce caramel à la fleur de sel**](http://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-a-la-fleur-de-sel/) et la laisser refroidir.  
Dans un saladier battre les œufs.  
Ajouter la sauce. Battre encore pour obtenir une crème bien lisse.  
Ajouter la farine.   
Fouetter pour que la préparation soit bien homogène.  
Répartir l'appareil dans les moules et enfourner.

Maintenant, vous avez le choix entre 3 temps de cuisson :

**8 minutes :** Pour obtenir des coulants.  
**14 minutes :** Pour des gâteaux moelleux et humides.  
**16 minutes :** Pour des moelleux.

Il faudra bien sûr ajuster la cuisson en fonction de votre four.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.  
Servir tièdes.