 **Moelleux au lait ribot**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Moelleux-au-lait-ribot-DSCN8346_28522.jpg)** [**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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)**.**