 **Dynamite chocolat-caramel**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/Dynamite-chocolat-caramel-P1030487.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La sauce caramel :**  
**Il faudra la faire deux fois**   
**- 200 g de sucre**  
**- 40 g d'eau**  
**- 200 g de crème liquide**   
**- 20 g de beurre**  
**- 1 pincée de fleur de sel**

Couper le beurre en dés.  
Faire chauffer dans une casserole le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.  
En même temps, porter la crème à ébullition.  
Lorsque le caramel est prêt, retirer la casserole du feu et ajouter avec prudence, la crème bouillante en remuant sans arrêt.  
Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse et qu'elle nappe la cuillère.  
Retirer du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel, remuer et réserver.

**Refaire une deuxième sauce caramel et réserver**  **Moi, j'ai mélangé les deux.**

**Le gâteau fondant ricotta et caramel :**  
**- 2 gros œufs**  
**- 20 g de sucre glace**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 275 g de sauce caramel**

**1moule à manqué de 24 cm de diamètre tapissé de papier cuisson  
1 cercle à pâtisserie de 24 cm doublé de rhodoïd**  
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Travailler au fouet les œufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
 Ajouter la ricotta et la Maïzena ® et bien mélanger.  
Incorporer enfin 275 g de sauce caramel et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
Poser le cercle sur un carton et y déposer le biscuit délicatement (il est fragile).

**La mousse au chocolat noir :**  
**- 1 feuille de gélatine (2 g)**   
**- 130 g de chocolat noir à 75% de cacao**  
**- 20 cl de crème liquide**  
**- 50 g de lait**  
**- 60 g de pépites de chocolat (facultatif)**

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau très froide.  
Monter la crème en chantilly, texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou comme moi au micro-ondes (par petites séquences).  
Faire chauffer le lait et y dissoudre la gélatine.  
Verser le lait chaud sur le chocolat chaud en remuant bien pour obtenir une crème lisse.  
Laisser tiédir et ajouter éventuellement les pépites de chocolat.  
Incorporer enfin délicatement la crème fouettée.  
Verser la mousse sur le biscuit et égaliser la surface.  
Faire prendre au réfrigérateur, jusqu'à ce que la mousse soit bien ferme.

**Le glaçage chocolat-caramel :**  
**- 100 g de chocolat à 75%**  
**- le reste de sauce caramel**  
  
Si la sauce caramel a été préparée à l'avance, la faire tiédir pour bien l'assouplir.  
Concasser le chocolat et le faire fondre.  
Mélanger le chocolat fondu dans la sauce caramel.  
Laisser refroidir, mais pas figer.  
En réserver 3 cuillerées à soupe.  
Verser le reste de crème dans le cercle sur la mousse au chocolat.  
Mettre au frais pendant plusieurs heures.  
Je l'ai mis au congélateur, bien enveloppé.

**La finition :**  
**- vermicelles en chocolat**  
**- petits œufs chocolat-caramel pour le décor**

Le jour du repas, décercler le gâteau et retirer le rhodoïd.  
Tartiner le tour avec le glaçage chocolat-caramel réservé et y coller quelques vermicelles en chocolat.  
En parsemer aussi sur le dessus du gâteau et décorer de quelques œufs en chocolat par exemple.  
Conserver au frais jusqu’à la dégustation.