

Molotof

Ingrédients

- 6 Oeufs
- Sucre 150 grammes
- Eau 75 millilitres

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Pour préparer le caramel, mettre 125 grammes de sucre et 25mL d'eau dans une casserole. Porter à ébullition sans mélanger. Lorsque le caramel prend une jolie couleur dorée, ajouter 50mL d'Eau (attention, le caramel va sauter). Mélanger uniquement en tournant la casserole. Retirer du feu et laisser refroidir
3. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Battre les blancs en neige en ajoutant progressivement les 25 grammes de sucre restants. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajouter une grosse cuillère à soupe de caramel et continuer à battre jusqu'à obtenir un mélange homogène
4. Dans le moule à molotof, verser le reste du caramel et bien étaler partout
5. Verser la préparation dans le moule. Pour évacuer l'air, tapez-le sur un plan de travail recouvert d'un torchon
6. Le molotof se cuit au bain marie, il faut donc le déposer dans un grand plat rempli d'un fond d'eau. Faire cuire 6 minutes au four - 1 minute par blanc d'oeuf
7. Après la cuisson, laisser le molotof dans le four éteint pendant 10 minutes supplémentaires. Ouvrir ensuite la porte du four et laisser encore 5 minutes, pour ne pas provoquer de choc thermique
8. Laisser refroidir complètement puis démouler délicatement