# [Coeur moelleux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/326228/1095072404/coeur_moelleux.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Coeur moelleux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/326228/1095072404/coeur_moelleux.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | - | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 15 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**   2 oeufs   1 yaourt (saveur banane ou nature)   70 g à 80 g de sucre   1 sachet de levure chimique   1 sachet de sucre vanillé   1 [banane](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) bien mûre   5 cl d'huile neutre   90 g de farine (environ)   **Pour le coulis de caramel :**   150 g de sucre semoule   4 cuillères à soupe d'eau   30 g de beurre salé fondu   20 cl de crème liquide allégée | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     A l'aide d'un batteur électrique, battez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le yaourt, battez, ajoutez l'huile et mélangez. Ajoutez la levure et la farine petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (comme la pâte des cakes et génoises). Ecrasez la [banane](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) à l'aide d'une fourchette et ajoutez-la au mélange précédent. Versez la préparation dans deux (ou 3) petits [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) en forme de cœur. Mettez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes environ. | |  |  2     Pendant ce temps préparez le caramel : mélangez le sucre et l'eau, laissez caraméliser à feu moyen sans remuez. Dès que le caramel prend une couleur brune, retirez du feu et incorporez la crème liquide (tiède) petit à petit en remuant. Ajoutez enfin le beurre fondu et mélangez, vous obtenez un coulis de caramel bien doré. | |  |  3     Dès que le gâteau est cuit, sortez le du four et laissez-le refroidir avant de le démouler. Versez le caramel sur le gâteau et dégustez-le tiède ou à température ambiante. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez remplacer le caramel par une ganache au chocolat, c'est pas mal non plus. | |
|  |