**Gâteau chocolat et sauce au caramel et noix rôties**

**Ingrédients**

**Mélange #1**

* 1 tasse de lait
* 1 tasse de cassonade
* 1 oeuf
* ¼ tasse d'huile
* 1 ½ c à thé de vanille

**Mélange #2**

* 1 tasse de mayonnaise
* Le jus et le zeste d'un 1/2 citron
* ¼ de tasse de sucre
* Sel et poivre au goût

**Sauce**

* 1/3 de tasse de beurre
* ¾ tasse de cassonade
* ½ de crème 35%
* ½ tasse de noix au goût

**Instructions**

1. Hacher grossièrement les noix avec le Hachoir Gagne-temps. Mettre les noix dans le couvercle de la TupperOndes et cuire 1 min
2. Mélanger les ingrédients dans un Chof-É-sert ou dans le Micro-pichet 1 litre et cuire 3 min ou jusqu'à ce que tout soit dissous et très chaud. Bien brasser. Laisser refroidir avec le couvercle sur le comptoir jusqu'à ce que ce soit tempéré et épaissi.
3. Dans l'Extra Chef mettre mélange #1 et brasser. Ajouter le mélange #2, verser dans a TupperOndes et cuire 7 min à 80% . Laisser refroidir et démouler. Verser la sauce et saupoudrer de noix.