pour 4 petits coulants :
**pour le caramel au beurre salé**
150 g de sucre
40 g de beurre demi sel
1 pincée de fleur de sel
20 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse
**pour la pâte** :
150 g de caramel au beurre salé
2 œufs
40 g de farine
1 sachet de sucre vanillé

préparer le caramel.
Faire cuire à sec (sans ajouter d'eau) a feu moyen le sucre dans une casserole avec des bords assez hauts. Dans une petite casserole faire chauffer la crème.
Lorsque le sucre est devenu du caramel retirer du feu, ajouter le beurre coupé en petits morceaux une pincée de fleur de sel, et bien mélanger. Ajouter ensuite la crème tout doucement en faisant attention aux éclaboussures et bien mélanger. Laisser cuire 3 minutes en remuant sans cesse à feu doux. Dans un saladier, fouetter deux œufs entiers avec un sachet de sucre vanillé.
Préchauffer le four à 200°.
Prélever 100 g de caramel et le mélanger aux œufs battus. Ajouter ensuite 40 g de farine. Bien mélanger. Répartir la pâte dans des ramequins individuels ou dans des moules à muffins individuels.  Verser au centre de la pâte deux cuillères de sauce au caramel et enfourner à 200°. pendant 7 minutes environ. Attention il faut bien surveiller la cuisson le centre doit être tremblotant et coulant mais les bords doivent être cuits.
Laisser refroidir un peu avant de démouler ou servir tiède  dans les ramequins accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une petite comporte de pommes acidulée.

http://chocolatatouslesetages.fr