

CAKE PRALINE

6 personnes

Préparation: 1 heure

3 œufs entiers

125 g de beurre fondu

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

160 g de farine

50 g de praliné

1/2 sachet de levure chimique, soit 6 gr

1 pincée de sel fin

Finition :

30 g de nappage blond

50 g de noisettes caramélisées

1 kg Praliné artisanal

70% noisettes, Comptoir du Praliné,

125 g Graisse de démoulage en aérosol

1 Verser le sucre en poudre dans un cul de poule.

2 Ajouter le beurre fondu

- 3 bien mélanger de sorte à obtenir un mélange crémeux.
- 5 Ajouter les œufs un à un, puis la farine avec la levure chimique et le sel.
- 6 Bien mélanger.
- 7 Diviser la pâte en deux (2/3 1/3).
- 8 Ajouter le praliné dans les 1/3 de pâte et bien mélanger.
- 9 Graisser légèrement un moule à cake.
- 10 Déposer une couche de pâte à la vanille dans le fond du moule.
- 11 Ajouter la pâte parfumée au praliné.
- 12 Terminer avec le restant de pâte à la vanille. Mêler les deux parfums entre eux en mélangeant rapidement avec la lame d'un couteau.
- 14 Cuire à four chaud, 180°C pendant 40 à 45 minutes.
- 15 Au terme de la cuisson, retirer, badigeonner la surface du cake de nappage blond fondu et parsemer de noisettes caramélisées.