

Cake au praliné

Recette de Meilleur du chef

Ingrédients pour 6 personnes :

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 pâte de praliné
- 1/2 sachet de levure chimique, soit 6 gr
- 1 pincée de sel fin

Pour réaliser cette recette de cake au praliné, commencez par préparer tous les ingrédients.

Verser le sucre en poudre dans un cul de poule.

Ajouter le beurre fondu et bien mélanger de sorte à obtenir un mélange crémeux.

Ajouter les œufs un à un puis la farine avec la levure chimique et le sel. Bien mélanger.

Diviser la pâte en deux (2/3 - 1/3). Ajouter le praliné dans les 1/3 de pâte et bien mélanger.

Graisser légèrement un moule à cake. Déposer une couche de pâte à la vanille dans le fond du moule.

Ajouter la pâte parfumée au praliné. Terminer avec le restant de pâte à la vanille. Mêler les deux parfums entre eux en mélangeant rapidement avec la lame d'un couteau.

Cuire à four chaud, 180°C pendant 40 à 45 minutes. Au terme de la cuisson, retirer et démouler sur une grille. Laisser refroidir.

* vous pouvez aussi utiliser du chocolat praliné fondu pour cette recette