



CAKE PRALINÉ NOISETTES CITRON



Pour un grand moule de 26cm : 200g de beurre doux en pommade, 50g de praliné noisette, 17g de purée de noisette, 200g de sucre semoule, 180g d'œufs entiers pesés sans la coquille, le zeste râpé d'un citron, 180g de farine T55 tamisée avec 3.5g de levure chimique, 50g de noisettes concassées grillées.

Sirop de citron : 200g d'eau, 160g de sucre semoule, 100g de jus de citron fraîchement pressé.

Le sirop de punchage : mélanger le sucre et l'eau, porter à ébullition. Refroidir, ajouter le jus des citrons et réserver au frais.

L'appareil à cake : Dans la cuve du robot ou dans un saladier à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre pommade, le praliné et la pâte de noisette et faire mousser le mélange. Dans une autre cuve avec le fouet monter au ruban les œufs entiers avec le sucre. Mélanger à la maryse les 2 appareils. Ajouter la farine tamisée avec le levure puis toujours délicatement à la maryse les zestes de citrons blanchis et les noisettes concassées grillées.

Verser dans le moule à cake préalablement beurré et fariné et enfourner à 160° environ 40/45 min à vérifier. Démouler dès la sortie du four sur une grille recouverte d'un papier cuisson et puncher à chaud avec le sirop de citron.

Laisser refroidir complètement décorer avec des zestes ou des rondelles de citron confit, terminer éventuellement par un nappage aux abricots.