



CAKE PRALINES



L'appareil :100g de beurre pommade, 45g de purée d'amandes blanches bio, 120g de sucre glace tamisé, 230g d'œufs (4 beaux œufs), 180g de farine T55, 8g de levure chimique, 2g de bicarbonate de soude, 2cs de bon rhum, 60g d'amandes hachées, 150g de pralines, un moule à cake de 26 cm.

La réalisation : dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade, le purée d'amandes et le sucre glace, ajouter le rhum. Quand le mélange est homogène incorporer un à un les œufs en battant 1min entre chaque ajout. Ajouter la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate. Quand le mélange est lisse incorporer à la maryse les amandes hachées et 135g de pralines concassées. Beurrer le moule, le chemiser de papier cuisson, le remplir aux 3/4 avec l'appareil et réserver une heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Parsemer le cake avec les 15g de pralines restantes et enfourner une bonne heure en vérifiant le bon degré de cuisson avec une pique ou la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante. Laisser tiédir, démouler sur grille. Quand le cake est froid le poudrer éventuellement de sucre glace avant de le déguster.