

Gâteau aux pralines roses



Moule tarte rectangulaire renversée



Ingédients :



Gâteau :

- 120g de beurre
- 55g de farine
- 110g de sucre en poudre
- 75g de poudre d'amandes
- 4 blancs d'œufs
- 50g de pralines roses

Ganache rose :

- 170 g de pralines
- 120 g de crème liquide entière
- 90 g de chocolat blanc
- 10 g de beurre

Réalisation :

Cuisson : 25 min

Pour le gâteau :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.
- Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Terminer avec les pralines roses et mélanger.
- Enfourner 25min puis sortir du four. Laisser tiédir avant de démouler.

Pour la ganache rose :

- Faire chauffer la crème avec les pralines roses.
- Hors du feu, ajouter le chocolat blanc et le beurre.
- Laisser infuser puis lisser.

Montage : démouler le biscuit une fois tiédi et verser la ganache dessus et réserver.