

Savarins aux pralines roses

Pour 12 gâteaux

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 100g de sucre
- 50g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80g de pralines roses
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60g de beurre fondu
- 3 blancs d'oeufs
- 20cl de crème liquide entière



Ustensiles spécifiques : un mixeur ou un blender, un saladier, une spatule, un fouet, une plaque aluminium perforée, un moule de 12 empreintes à savarins en silicone, un tamis et un siphon.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les empreintes à savarins sur la plaque aluminium.
- Mixer 50g de pralines roses en poudre.
- Faire fondre doucement le beurre dans une casserole et réserver.
- Dans un saladier, mélanger 50g de sucre, la farine, la levure, la poudre de pralines et le sucre vanillé.
- Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtention d'un mélange compact.
- Battre les blancs en neige très ferme avec les 50g de sucre restant et les ajouter délicatement au mélange précédent.
- Garnir les empreintes aux $\frac{3}{4}$ et faire cuire +/- 20 min.
- Pendant ce temps, faire chauffer la crème et les 30g de pralines restantes dans une casserole.
- Passer la préparation rose refroidie au tamis et verser la crème dans le siphon.
- Ajouter 1 cartouche de gaz, secouer et réserver au frais jusqu'au moment de déguster.
- Pour la dégustation, napper chaque gâteau de crème chantilly rose.

Bon appétit !