

# Flower power au praliné et coque en chocolat

12 Gâteaux

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 12 Flower Power de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

*Les délices à Belle*

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 75g de sucre
- 150g de pâte à praliné
- 50g de beurre
- 200g de mascarpone
- 165g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 240g de chocolat noir

## Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Dans une casserole, chauffer à feu doux le beurre et le praliné juste pour les faire fondre. Lisser et réserver.
3. Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs et le sucre.
4. Ajouter le mascarpone et fouetter.
5. Ajouter la farine et la levure et lisser le tout.
6. Ajouter enfin le mélange beurre et praliné et lisser de nouveau.
7. Verser l'appareil dans les empreintes et enfourner +/- 20 min.
8. Sortir les gâteaux et laisser tiédir avant de démouler.
9. Préchauffer le four à 90°C.
10. Déposer 20g de chocolat noir dans chaque empreinte.
11. Faire fondre le chocolat 2 min dans le four.
12. Sortir le moule et lisser le chocolat à l'aide d'une spatule de façon à couvrir le fond du moule.
13. Remettre le gâteau sur le chocolat et enfoncer légèrement.
14. Laisser refroidir totalement et garder au frais 30 min.
15. Démouler et déguster.