

Gâteau moelleux pralinoise

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas trop pourquoi, le froid apporte souvent dans ma maison des envies de gâteau au chocolat... Ce bon gros moelleux (ou fondant), connu de tous, qui réconforte, réchauffe et fait rudement plaisir. En rentrant d'une promenade plutôt frisquette, accompagné d'un café/chocolat chaud je trouve qu'il n'y a pas mieux.

La recette que je vous propose ici est issue d'une erreur de courses, où mon mari acheta du chocolat [pralinoise](#) au lieu du basique chocolat pâtissier. Connaissant l'affection de toute la maisonnée pour le goût noisette, l'idée de réaliser quand même ce gâteau en version pralinoise (et ultra moelleuse) me sembla une évidence. Le gâteau a au final été tellement apprécié qu'il a fini direct dans mes fiches recettes personnelles.

Je voulais donc partager la recette de ce gâteau moelleux pralinoise avec vous. J'espère qu'il vous plaira. Bonne journée



Gâteau moelleux pralinoise

Recette : Gâteau moelleux pralinoise

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 gâteau familial de personnes :

- 170 gr de chocolat pralinoise (rayon chocolats pour dessert)
- 30 gr de chocolat noir
- 50 gr de noisettes en poudre
- 50 gr d'amandes en poudre
- 100 gr de beurre
- 4 œufs
- 100 gr de sucre
- 60 gr de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- sucre glace pour la déco

Réalisation

- Faites fondre les chocolats avec le beurre {soit au bain marie, soit au micro ondes par pas de 30s}. Mélangez le tout délicatement pour essayer d'homogénéiser. Laissez le refroidir.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes, et réservez les blancs à part. Dans un cul de poule, fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez les poudre d'amande, de noisette, ainsi que mélange beurre chocolat et homogénéisez.
- Ajoutez la farine, levure et mélangez jusqu'à absorption
- Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme avec l'autre moitié du sucre. Incorporez les
- Déposez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné.
- Enfournez pour 25 à 35 minutes à 180°C (selon le fondant/moelleux que vous préférez).

Attendez que le gâteau pralinoise soit tiède avant de démouler, et saupoudrez de sucre glace.

Astuces :

- Pour plus de gourmandise, servez avec une crème anglaise.
-