



## Mon gâteau pommes et pralines roses

Recette pour 6 à 8 personnes environ. Préparation : 25 min. Cuisson : 45 min. Frais : 2 h.

### Ingrédients

Pommes : 2, belles et grosses  
Beurre salé : 20 g  
Sirop de praline Monin : 5 cl

Pralines roses : 150 g  
Sucre glace : 125 g  
Poudre d'amandes : 75 g  
Farine : 50 g  
Maïzena® : 25 g  
Levure chimique : 1/2 sachet  
Beurre doux : 50 g

Blancs d'oeufs : 4  
Sucre en poudre : 50 g

*Beurre, farine et sucre pour le moule*

### Matériel

une poêle  
un économètre  
deux grandes jattes  
un fouet  
une balance ménagère  
une spatule en silicone  
un moule à manqué de 22 cm



### Réalisation > les pommes compotées

1. Peler, épépiner et trancher les pommes. Les couper ensuite en dés d'environ 1 cm.
2. Dans la poêle, faire fondre le beurre salé, et y faire dorer les dés de pommes à couvert durant environ 5 minutes. Ajouter ensuite le sirop à la praline et poursuivre la cuisson durant environ 10 minutes puis laisser refroidir.

### Réalisation > la pâte

3. Concasser les pralines roses.
4. Dans une des jattes, mélanger les poudres : sucre glace, poudre d'amandes, farine, maïzena®, levure chimique et 50 g de poudre de pralines roses.
5. Faire fondre le beurre dans un bol et l'incorporer aux poudres.
6. Monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre en poudre.
7. Incorporer les dés de pommes refroidis à la préparation, puis plus délicatement les blancs en neige.
8. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les bords du moule. Préchauffer le four à 175°C.

## Réalisation > la cuisson

**9.** Verser doucement la pâte aux pommes dans le moule, et recouvrir tout le sommet des 100 g restants de la poudre de pralines roses concassées.

**10.** Enfourner pour 30 minutes à 175°C puis 15 minutes à 150°C, puis laisser complètement refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)