



## Cake noisette et praliné

### Ingredients

#### Cake noisette

110g de poudre de noisettes  
80 de farine  
6g de levure chimique  
110g de cassonade  
2 oeufs  
70g d'huile  
70g de crème liquide entière  
du praliné pur

#### Glaçage royal

100g de sucre glace  
25g de crème liquide entière  
du pralin

#### Ganache montée chocolat

50 + 120g de crème liquide entière  
100 de chocolat au lait

### Cake noisette

&lt;&lt;&lt; Pour le moule kyoto de Silikomart &gt;&gt;&gt;

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger les poudres ensemble : farine, levure chimique, poudre de noisette et cassonade

Faire de même pour les ingrédients liquides : oeufs, huile et crème

Ajouter les ingrédients liquides dans les poudres et mélanger

Verser la pâte dans moule préalablement beurré et fariné

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir avant de remplir l'intérieur de praliné pur ( praliné maison ICI

)

Laisser au frais 2h

### Glaçage royal

Mélanger ensemble le sucre glace et la crème liquide

--&gt; Si la préparation est trop liquide : rajouter du sucre glace

--&gt; Si la préparation est trop épaisse : rajouter de la crème liquide

Napper très finement le dessus et les côtés du cake

Puis recouvrir de pralin

### Ganache montée au chocolat

Faire fondre ensemble le chocolat au lait en morceaux et les 50g de crème liquide

Bien mélanger, puis incorporer le reste de crème liquide froide

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Fouetter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

Mettre en poche et décorer le dessus du cake

---