



## CAKE PRALINE SPECULOOS DE CHRISTOPHE FELDER



### Ingrédients

150 g de beurre  
3 oeufs  
150 g de sucre en poudre  
50 g de pâte à tartiner spéculoos  
100 g de farine  
20 g de poudre de noisettes  
1 cuillerée à café de vanille liquide  
100 g de chocolat au lait praliné  
5 spéculoos émiétés ou en poudre

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 50 minutes

Préchauffez le four à 160 °C chaleur tournante.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre pendant 10 minutes, c'est la condition pour que votre gâteau soit bien moelleux et gonflé sans ajout de levure.

Ajoutez la farine, puis le beurre légèrement refroidi, quand le mélange est bien homogène, versez la poudre de noisette, la vanille et terminez par la pâte de spéculoos et mélangez doucement.

Beurrez et farinez un moule à cake de 22/24 cm.

Versez les 2/3 de la pâte dans votre moule, ajoutez les spéculoos émiétés, les barres de chocolats (environ 10) et recouvrez avec la pâte restante.

Enfournez pour environ 50 minutes +/- selon votre four.

Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.

A dégustez tiède ou froid.

### Commentaires



Recette originale et gourmande, moelleuse et savoureuse.  
Spéculoos et pralinoise, 2 parfums qui vont très bien ensemble.  
Les enfants comme les grands vont adorés.  
Merci à Christophe Felder pour cette recette.

### Pralinoise



Ajouter un commentaire



Mentions légales