

Le vendredi c'est pâtisserie !

Cake Prali-noix.

Vous connaissez la Pralinoise 1848 de Poulain ?!? Non ??? Rahhhhhhhh sacrilège !

C'est THE chocolat qu'il faut acheter et pour plusieurs raisons : 1/ Pour se goinfrer lâchement devant la Star'Ac (c'est mon utilisation première !) ; 2/ [Pour faire des mousses et étonner ses amis les plus gourmands](#) ; et 3/ Parce que c'est bien connu, c'est meilleur quand c'est gras, et là croyez-moi, vous n'allez pas être déçus (lipides 40 grammes et glucides 50 grammes par tablette, la grande classe !).

J'abuse mais c'est tellement bon, ça se décline également en cake, parfait pour faire rager ses voisins de métro pendant la grève...

Ingrédients : Pour un moule à cake classique

- 100 grammes de sucre
- 2 oeufs
- 1 CC d'extrait de vanille liquide
- 230 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 150 ml. de lait
- 100 ml. d'huile de noix
- 1 tablette de pralinoise Poulain 1848, soit 200 grammes
- 50 grammes de noix
- 50 grammes de noix de pécan

Réalisation :

Dans une jatte, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis blanchisse. Ajoutez l'extrait de vanille liquide. A part, mélangez la farine et la levure, préparez le lait et l'huile de noix.

Incorporez le mélange farine et levure en alternant avec le lait et l'huile de noix afin d'obtenir une pâte lisse, souple et homogène.

Cassez la Pralinoise en morceaux et placez-les dans un saladier, faites fondre le tout au micro-ondes par tranches de 30 secondes. Une minute devrait largement suffire. Incorporez à la préparation précédente.

Hâchez les noix grossièrement à l'aide d'un couteau et ajoutez-les. Si possible évitez les petits hachoirs électriques qui pourraient réduire le tout en une masse compacte et grasse.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), beurrez un moule à cake ou bien chemisez-le de papier sulfurisé. Ces opérations sont inutiles si vous avez un modèle en silicone.

Versez la pâte puis enfournez pour 45 à 50 minutes. A la fin de la cuisson, laissez reposer le cake 5 minutes, puis basculez le moule sur le côté (comme s'il était tombé sur la tranche) afin de garder sa forme, et laissez refroidir complètement avant de démouler.



Tips : Comme pour tous les cakes, je vous conseille d'attendre le lendemain avant de le manger, il n'en sera que meilleur. Pour les allergiques, remplacez les noix par la même quantité de pépites de chocolat :)