Cubes noisettes amandes, glaçage praliné façon rocher

Pour 8 cubes de 5 x 5 cm :

40 g de poudre de noisettes + 50 g de poudre d'amandes

80 g de cassonade

3 jaunes d'œufs + 4 blancs d'œuf

20 g de crème liquide + 1 CC d'extrait de vanille + 70 g de beurre fondu

35 g de farine + 1 CC de levure chimique

1 pincée de sel

Glaçage praliné façon rocher : 150 g de chocolat praliné + 40 g de pralin + 20 g d'huile neutre

****

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans un saladier, mélanger les poudres de noisettes et d'amandes, ainsi que la cassonade. Ajouter les 3 jaunes d'œuf et 1 blancs d'œuf, 20 g de crème liquide, la vanille et le beurre fondu. Bien mélanger.
- Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble, ainsi que la pincée de sel. Mélanger de nouveau.
- Monter en neige les 3 blancs d'œufs restants (S'arrêter dès qu'un pic se forme au bout des fouets). Les incorporer délicatement à la pâte précédente, à la maryse.
- Verser la pâte dans un moule à cubes de 5 x 5 cm (ou un moule carré de 20 x 20 cm). Enfourner pour 18 minutes environ. Le gâteau doit rester souple et moelleux. Laisser refroidir et placer le tout au freezer, le temps de préparer le glaçage.
- Faire fondre le chocolat praliné au micro-ondes (par touches de 30 sec). Une fois qu'il est fondu, lisse et brillant, incorporer l'huile et le pralin. Mélanger.
- Sortir les cubes noisettes amandes du freezer, les mettre sur un pic à brochette ou à pop cake et tremper le tout dans le glaçage, en veillant bien à tout recouvrir. Les placer sur un support et laisser refroidir au frigo, pour figer le chocolat.
- Déguster !!!

Inspirée par : Les dégustations dangereuses