

Gâteau praliné

- 200 gr de chocolat pralinoise
- 75 gr de beurre
- 3 gros œufs
- 25 ml de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 ml de crème de marron (soit 250gr)
- 10 gr de poudre de noisettes
- 100 ml de farine
- 5 ml de levure chimique
- 20 gr de beurre très mou pour le moule



Dans le **Pichet Microplus 1L**, faire fondre le chocolat et le beurre 1mn30 à 600 watts.
Dans le **Bol Batteur Pro 3L**, verser les œufs, le sucre, le sucre vanillé et mélanger à l'aide du **Fouet Souple**. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger bien en battant la pâte.
Verser la préparation dans le **MicroCook rond 1.5L** beurré, et faire cuire couvert, 7mn30 à 600 watts. Laisser reposer 5mn. Vérifier la cuisson et remettre 1 minute si nécessaire.
Démouler tiède en vous aidant de la **Spatule silicone**.