

CAKE FONDANT CHOCOLAT, POMMES ET PRALIN

Pour : 8 personnes

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 10 min

Difficulté: facile



Ingrédients :

1 grosse pomme Golden

1 tablette (200g) de chocolat dessert

150 ml de lait concentré non sucré

3 feuilles de gélatine

9 biscuits à la cuillère

2 cuillerées à soupe de pralin

150 ml de lait

1 oeuf

1 cuillerée à soupe bombée de farine

1 cuillerée à soupe rase de sucre glace

Préparation

Préparez la crème pâtissière au pralin : dans un saladier, mélangez l'œuf, la farine, le pralin et le sucre glace.

Faites ramollir une feuille de gélatine dans un bol d'eau.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la feuille de gélatine égouttée.

Versez le lait sur la préparation au pralin.

Mélangez puis reversez dans la casserole. Faites bouillir 1 minute en mélangeant.

Versez dans un moule à cake recouvert de papier film alimentaire.

Répartissez les biscuits en les posant les uns contre les autres.

Placez au réfrigérateur 30 minutes.

Préparez la ganache au chocolat : dans un bol contenant de l'eau, faites ramollir la gélatine restante.

Dans une casserole, faites doucement chauffer le lait concentré et ajoutez le chocolat cassé en morceaux.

Ajoutez la gélatine égouttée, faites chauffer 1 à 2 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit fondue.

Lavez, pelez, épépinez et coupez la pomme en petits dés.

Mélangez la ganache au chocolat refroidie et les dés de pomme.

Versez-la sur les biscuits et placez le tout au réfrigérateur 2 heures.

Démoulez et décorez le dessus d'une pincée de pralin.