

# Rituel gourmand #18

## Cake Folie Praliné Cannelle

### INGRÉDIENTS

#### Recette pour un Cake Folie Praliné Cannelle

##### **Crumble**

Cassonade 20g  
Farine 16g  
Cacao en poudre 20g  
Beurre 1/2 sel 20g

##### **Pâte à cake praliné**

Miel 10g  
Sucre 35g  
Zestes de citrons jaunes 1  
Oeufs 70g  
Farine 70g  
  
Levure chimique 3g  
Praliné ou pâte à tartiner 70g  
Lait 40g

##### **Dacquoise Cannelle**

Blancs d'oeufs 85g  
Sucre 50g  
Poudre d'amandes 85g  
Sucre glace 35g  
Farine 13g

Cannelle 3g

Amandes effilées 20g

### RECETTE

#### RECETTE POUR UN CAKE FOLIE PRALINE CANNELLE

##### **Crumble :**

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf le beurre.  
Ajouter le beurre en morceaux et mélanger à la main jusqu'à la formation d'une pâte.

Former des grains et répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson.  
Cuire à four chaud à 160°C pendant 10 minutes.

##### **Pâte à cake praliné :**

Mélanger au fouet le miel, le sucre, le zeste et les œufs.  
Ajouter la farine et la levure puis mélanger au fouet.  
Ajouter le beurre fondu chaud et mélanger.  
Ajouter le praliné et le lait et mélanger.  
La pâte doit être lisse et onctueuse.

### **Dacquoise Cannelle :**

Monter les blancs et le sucre au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture ferme en bec d'oiseau.  
Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la cannelle.  
Incorporer délicatement au fouet le mélange des poudres dans les blancs. Ne pas trop remuer.  
Ajouter la farine et mélanger délicatement à la spatule.

Dans un moule à cake, répartir le crumble précuit dans le fond.

Remplir le moule à moitié avec la pâte à cake praliné.

A l'aide d'une poche pocher la dacquoise cannelle en zigzag sur le dessus sans dépasser la hauteur du moule.

Parsemer d'amandes effilées.

Saupoudrer de sucre glace.

Cuire à four chaud à 175°C entre 30 et 45 minutes suivant la taille du cake.

<https://www.youtube.com/watch?v=wdn6-bpZ1E8>

