



2, Rue Michel Neuville  
60150 - THOUROTTE -

**Cours animé par Thérèse MARTINES**  
**Le Mardi 13 Janvier 2026**

### **CAKE FONDANT POMME CHOCOLAT PRALIN**

Pour 8 personnes – Préparation 25 mn. – Cuisson 10 mn. – Réfrigération 2h30 mn.

- 1 grosse pomme golden
- 1 tablette de 200 g. de Nestlé dessert corsé
- 150 ml de lait concentré non sucré Gloria
- 3 feuilles de gélatine
- 9 biscuits à la cuillère
- 2 cuillères à soupe de pralin
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 1 cuillère à soupe rase de sucre glace

Préparez la crème patissière au pralin :

Dans un saladier, mélangez l'œuf, la farine, le pralin et le sucre glace.

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

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

Versez la lait sur la préparation au pralin. Mélangez, puis reversez dans la casserole. Faites bouillir 1 mn. en mélangeant.

Versez dans un moule à cake couvert de film alimentaire. Répartissez les biscuits en les posant les uns contre les autres. Placez au réfrigérateur 30 mn.

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 mn. 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 avec du pralin.