



Cake financier au caramel praliné

Préparation pour 8 personnes

Ingrédients :

- 150g de sucre glace
- 50g de poudre d'amandes
- 60g de farine ordinaire
- 150g de blancs d'œufs
- 90g de beurre noisette
- 200g d' « un amour de caramel »

Préparation :

Torréfiez la poudre d'amandes en la passant quelques minutes sous le grill du four (ou dans une poêle à sec, sur feu doux). Préchauffez le four à 220°C. Mélangez le sucre glace, la farine et la poudre d'amande torréfiée, puis ajoutez le beurre noisette et les blancs. Bien mélanger. Faire cuire la pâte en deux fois dans un moule rectangulaire de 20 x 30 cm (ou en trois fois dans un moule carré de 20 x 20 !), pendant environ 8 minutes. Faire fondre les 200g de Perle de Caramel praliné. Coupez chacune des 2 plaques en 6 rectangles, badigeonnez chaque rectangle de caramel, puis les empiler. Eventuellement, finir par une couche de chocolat noir. Laissez le « cake » dans le frigo pendant 2-3h minimum, avant de le découper en fines tranches.