***Gâteau de Savoie aux pralines***

***Ingrédients***

6 œufs

200g de sucre en poudre

75g de farine

75 de maïzena (ou fécule de pomme de terre)

140g de pralines roses concassées

Sucre glace

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez et farinez votre moule.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige bien ferme.

Fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux.

Incorporez la farine et la maïzena au mélange jaunes-sucre. Quand le mélange et bien homogène incorporez délicatement les blancs à l'aide d'une spatule.

Versez 1/3 de la pâte dans le moule répartissez 1/3 des pralines roses concassées sur la pâte et ainsi de suite. Enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortit propre.

Démoulez le gâteau se Savoie sur une grille et laissez refroidir avant de le saupoudrer de sucre glace.