

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Carrés aux noix et à la crème pralinoise

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 20 min

### Ingrédients :

150 g de noix  
100 g de sucre  
150 g de beurre mou  
3 blancs d'œufs  
70 g de farine  
1 sachet de sucre vanillé

### *La ganache :*

20 cl de crème fleurette  
100 g de pralinoise

### Préparation :

Cassez la pralinoise en morceau et mettez-la dans un bol avec la crème fleurette. Faites chauffer le tout au bain-marie ou au micro-onde jusqu'à ce que la pralinoise fonde. Mélangez l'ensemble soigneusement.

Filmez le bol et laissez au frais pendant 1 heure.

Mixez les noix pour obtenir une poudre.

Dans un saladier, mettez le beurre ramolli, le sucre et le sucre vanillé, travaillez le tout jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Ajoutez les noix en poudre et la farine. Mélangez le tout.

Montez les blancs d'œufs en neige puis incorporez-les délicatement à la crème aux noix.

Beurrez et farinez un moule carré de 20x20 cm. Versez dedans la pâte puis laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir le gâteau puis démoulez-le.

Sortez la ganache du frigo et montez-la en chantilly à l'aide d'un fouet électrique.

Badigeonnez le gâteau refroidi de ganache au pralinoise.

Découpez le gâteau en carrés et dégustez.