

**Gâteau aux pommes et aux pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/gateau-aux-pommes-et-aux-pralines-p1130950-r.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les pommes :**  
**- 600 g de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 20 g de beurre**  
**- 50 ml de** [**sirop de sucre de canne**](https://recettes.de/sirop-de-sucre-de-canne) **(1)**  
**La pâte :**  
**- 150 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines)  
**- 50 g de beurre**  
**- 110 g de sucre glace**  
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**   
**- 50 g de farine**  
**- 25 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)

**1 cercle (ou 1 moule) tapissé de papier cuisson de 22 cm de** Ø  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les pommes :**  
Couper les pommes en quatre, les peler et les épépiner puis les couper en petits dés.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les dés de pommes à couvert pendant 5 minutes.  
Ajouter le sirop et laisser la cuisson se poursuivre pendant une dizaine de minutes :  
Les pommes doivent être fondantes mais sans s'écraser. Réserver.

**La pâte :**  
Concasser grossièrement les pralines.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Mélanger dans un saladier le reste du sucre, les amandes en poudre, la farine, la Maïzena et la levure.  
Ajouter 50 g de pralines concassées et bien mélanger.  
Incorporer le beurre tiède puis les pommes.  
Il est temps d'ajouter délicatement les blancs d'œufs en neige.

**Le Gâteau aux pommes et aux pralines :**  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir sur toute la surface le restant de pralines.  
Enfourner pour 30 minutes et vérifier la cuisson.  
Déposer le cercle sur une grille et le retirer délicatement.  
Laisser le gâteau refroidir.