**Fondant chocolat pralines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Fondant-chocolat-pralinesIMG_5823_34472.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 200 g de chocolat noir** **- 100 g de beurre** **- 120 g de sucre en poudre** **- 4 œufs**  
**- 50 g de farine** **- 100 g de poudre de pralines roses** **- 50 g de crème épaisse**  
**Le nappage :  
- 100 g de chocolat** **- 20 g de beurre** **- 20 g de lait**

**1 moule à manqué de 22 cm de diamètre bien beurré ou tapissé de papier cuisson**  
**Moule marguerite pour moi**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Le gâteau :**  
Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu doux ou comme moi au micro-ondes. Laisser tiédir.  
Mixer les pralines pour les réduire en poudre. [**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées à soupe de sucre.  
Travailler au fouet le chocolat fondu avec le reste de sucre en ajoutant les jaunes d'œufs un par un.  
Incorporer la farine, la poudre de pralines et la crème et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter toujours en fouettant deux grosses cuillerées de blancs d'œufs pour alléger la pâte, puis incorporer le reste de blanc délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement sur une grille.   
**Le nappage :**  
Faire fondre le chocolat avec le beurre et le lait.  
Remuer pour avoir une crème brillante et légèrement coulante. Verser sur le dessus du gâteau froid. Décorer à volonté de poudre de pralines. Laisser durcir à température ambiante.