 **Gâteau rose**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 œufs  
- 125 g de sucre en poudre  
- 125 g de yaourt nature  
- 110 g de beurre  
- 300 g de farine T 45  
- 1 sachet de levure chimique  
- 2 càs de rhum  
- 150 g de pralines roses**

**1 moule en couronne de 25 cm de diamètre beurré**  
**moule à savarin cannelé pour moi**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Concasser les pralines.  
Travailler au fouet les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit très mousseux.  
Ajouter le beurre tiède et le yaourt et mélanger.  
Ajouter la farine et la levure ainsi que le rhum et travailler pour obtenir une jolie pâte lisse.  
Incorporer les pralines en mélangeant à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes environ et vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille et de laisser refroidir.  
Déposer le gâteau sur le plat de service.  
Je l'ai saupoudré d'un peu de poudre de pralines et j'ai servi avec une touche  
de [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).