 **Cake rose aux poires**

  **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 œufs  
- 100 g de beurre ½ sel  
- 100 g de sucre  
- 150 g de farine  
- 50 g de** [**pralines**](https://recettes.de/pralines) **roses  
- 1 càc de poudre à lever  
- 1 grosse** [**poire**](https://recettes.de/poire) **- 90 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **secs moelleux  
- sucre glace**

**1 moule à cake de 26 cm tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Tamiser la farine et la levure.  
Peler la poire et la découper en dés fins.  
Couper les abricots en 4.  
Écraser grossièrement les pralines.   
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.   
Ajouter le beurre.  
Mélanger pour obtenir un mélange homogène puis incorporer la farine.  
Verser le 1/3 de la pâte dans le moule.  
Disposer sur toute la surface la moitié des dés de poires, d'abricots et de pralines.  
Recouvrir d'une petite couche de pâte, puis étaler le restant de la garniture.  
Verser le reste de pâte.  
Faire cuire **10 min à 180°C**, puis **15 min à 160°C** et enfin **30 min à 140°C**.  
Vérifier la cuisson.  
Démouler et laisser refroidir.  
Servir bien frais, saupoudré de sucre glace.