

# Biscuit de Savoie marbré Ganache au praliné



Pour 10 personnes

## Pour la ganache montée :

- 50g de chocolat au lait à 40%
- 40g de praliné
- 55g + 130g de crème liquide à 35%MG

Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter le praliné. Parallèlement porter juste à ébullition 55g de crème. Réaliser une émulsion en trois fois en versant la crème chaude sur le mélange chocolat praliné en frictionnant rapidement à la maryse. Ajouter 130g de crème froide. Lisser l'appareil. Filmer et réserver au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter la ganache comme une crème chantilly onctueuse

## Pour le gâteau de Savoie :

- 6 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 40 g de Maïzena
- 40 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 CS de lait
- 1 pincée de sel
- du sucre glace
- 50g de chocolat noir pâtissier
- ½ cc d'extrait de vanille en poudre

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrer un moule à manqué de 30 cm.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Battre les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume.

Mélanger la farine, la Maïzena avec la levure chimique. Verser ce mélange dans les œufs et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporer-les délicatement dans la pâte.

Diviser la pâte en 2.

Faire fondre 75g de chocolat au bain-marie avec le lait. Ajouter-le à une moitié pâte.

Dans l'autre moitié de pâte, ajouter 1 cc d'extrait de vanille.

Verser une louche de pâte « vanille » au centre du moule, puis par dessus, déposer une louche de pâte « chocolat », toujours bien au centre et ainsi de suite en alternant les 2 pâtes jusqu'à épuisement.

Enfourner pendant 45 minutes à 180°C.