

Recettes de cuisine de base

Praliné maison

<u>Ingrédients pour 500 gr de praliné maison environ</u> <ul style="list-style-type: none">• 125 gr de noisettes brutes entières• 125 gr d'amandes brutes entières• 170 gr de sucre en poudre• 5 cl d'eau	Budget : €€ Difficulté : moyen Préparation : 20 mn
--	--

Verser l'eau dans une casserole et ajouter le sucre.

Porter à ébullition et cuire le sucre un instant.

Verser ensuite les noisettes et les amandes sur le sucre.

Poursuivre la cuisson à feu modéré en mélangeant constamment, avec une cuillère en bois, pour éviter aux fruits secs de brûler.

D'abord, le sucre va se fixer autour des fruits secs.

Continuer de mélanger pendant 20 mn environ, le sucre va de nouveau fondre.

A la fin de ces 20 mn, les fruits secs sont enrobés d'un caramel blond foncé.

Verser alors les fruits secs sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Bien étaler et séparer les fruits secs et laisser refroidir.

Une fois refroidis, placer les fruits secs dans le bol mixeur.

Fermer et mixer finement.

Au début, on obtient un pralin très grossier et sec.

En continuant, l'huile contenue dans les fruits secs se libère et permet d'obtenir une sorte de pâte.

Plus on va mixer, plus la pâte s'affine et devient plus souple jusqu'à devenir liquide et plus lisse.

Débarrasser dans un récipient que l'on place au réfrigérateur jusqu'à son emploi.