

Praliné

Le praliné c'est le sommet de la gourmandise pour moi ! Vous n'avez pas envie de plonger dans le pot là par hasard ? J'adore en faire (même si je n'en fais que trop rarement à cause de mon mixeur pas assez puissant), et je suis toujours aussi ébahie devant la transformation de la poudre en pâte crémeuse. C'est l'huile naturellement contenue dans les fruits secs qui leur permet de passer d'une poudre à une pâte plus ou moins liquide. Plus on mixe les fruits, plus il chauffent et plus ils rejettent l'huile qu'ils contiennent. N'ayez pas peur de mixer longtemps, vous allez arriver à cette texture onctueuse au bout d'un moment ! Le praliné est utilisé dans le Paris-Brest par exemple. On peut le faire aux amandes, aux noisettes ou encore aux pistaches. Il offre toutes les possibilités. J'aime l'utiliser dans les entremets, surtout en association avec le chocolat.

4 personnes – ****** – **1h30**



◆ Ingrédients

- ◆ 150g de noisettes entières
- ◆ 150g d'amandes entières
- ◆ 150g de sucre en poudre

Vous aurez besoin de :

- ◆ Une poêle
- ◆ Une spatule
- ◆ Un très bon mixeur ou de la patience

[30min+1h de repos]

1. Dans une poêle, torréfiez les noisettes et les amandes. C'est à dire, faites-les brunir à feu moyen sans les

faire cramer.

2. Ajoutez ensuite le sucre pour les faire caraméliser. Il faut que les fruits secs soient bien caramélisés. Il ne doit plus y avoir aucun grain de sucre blanc pour obtenir un bon goût bien caramel et non des cristaux de sucre dans la bouche.
3. Étalez les fruits secs caramélisés sur une feuille de papier cuisson pour les laisser refroidir.



4. Une fois refroidis, mettez le tout dans votre mixeur et mixez jusqu'à la consistance que vous souhaitez. Vous obtenez d'abord de la poudre, puis en continuant de mixer vient une pâte un peu solide et enfin un praliné liquide. Cela peut être plus ou moins long en fonction de la puissance du mixeur et de la quantité de fruits secs.



Enjoy ☐