

RÉALISER UN PRALINÉ

MATÉRIEL

- Cutter ou robot
- Maryse
- Pilon
- Plaque à pâtisserie
- Russe ou poêlon à sucre
- Toile de cuisson antiadhésive

INGRÉDIENTS

Pour 300 g de masse

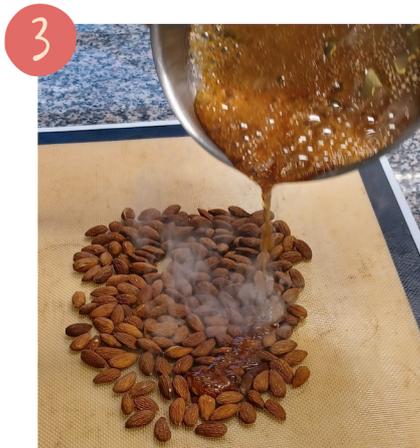
- 100 g Amande
- 100 g Noisette
- 130 g Sucre semoule



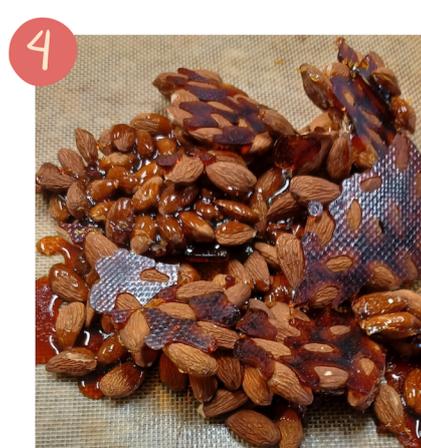
1 Sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive, **torréfier** les amandes et/ou les noisettes à 150 °C pendant 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir. Frotter les noisettes entre les mains pour retirer le maximum de peau. Laisser les amandes brutes.



2 Réaliser un caramel qui doit être bien lisse et brillant. Éviter de trop le colorer en le chauffant trop longtemps : plus un caramel est foncé, plus le praliné sera amer.



3 Déposer les amandes et/ou noisettes sur une toile de cuisson antiadhésive, puis verser par-dessus le caramel sur une plaque en filet sur les amandes. Laisser refroidir complètement.



4 Une fois refroidies, concasser les amandes et/ou noisettes caramélisées

