



Praliné maison

Ingredients

200g de fruits secs

200g de sucre

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Étaler les fruits secs sur une plaque et les torréfier pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Dans une casserole, verser le sucre

Laisser cuire jusqu'à obtenir un caramel ambré

Hors du feu, ajouter les fruits secs et mélanger pour bien enrober

Verser sur une silpat et laisser refroidir

Casser en morceaux et mixer par impulsions

> Etape 1 : poudre granuleuse

> Etape 2 : Pâte épaisse

> Etape 3 : Pâte lisse et brillante du praliné

ASTUCE

 Ajouter une pointe de fleur de sel pour + de saveurs

Mixer longtemps avec un mixeur puissant pour une pâte ultra lisse