



Pâte pralinée cacahuète

Ingredients

250g de cacahuètes natures décortiquées

190g de sucre

Étape de la recette

Mettre les cacahuètes à torréfier 10 min dans le four préchauffé à 170°C.

Mettre le sucre à chauffer à sec, le laisser caraméliser et éteindre le feu lorsque c'est prêt.

Ajouter les cacahuètes, mélanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier à four et laisser refroidir.

Découper en morceaux et mettre le tout dans le bol 2min/vitesse 9, ajuster si besoin de farine à obtenir un beau praliné.