



Praliné noix de pécan

Ingredients

500g de noix de pécan

300g de sucre

Étape de la recette

Mettre les noix de pécan torréfier 10 min dans le four préchauffé 170°C.

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

Ajouter les noix de pécan, mélanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier sulfurisé et laisser refroidir.

Découper en morceaux et mettre le tout dans un bon mixeur ou blender, mixer jusqu'à obtention d'une belle pâte, cela peut prendre quelques minutes ou plus longues suivant la puissance de l'appareil.