



Praliné pistache TM

Ingredients

250g de pistaches mondées

160g de sucre

Étape de la recette

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

Mettre de côté

Mettre le sucre à chauffer à sec jusqu'à obtention d'un caramel couleur ambré

Verser le caramel sur les pistaches, mélanger pour les enrober au mieux et laisser refroidir.

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