

Base de praliné maison

Recette pour 4

Description

Nous vous présentons la base du praliné noisette cuisson dite à sec.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette en variant les fruits secs, amandes, pistache, cajou ou autres.

Ingrédients

Base du praliné

- 270 Gr Noisettes
- 180 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **40 mins**

Base de praliné

1/ Sur une plaque cuisson, déposez les noisettes, placez la plaque au four durant 6 à 8 minutes.

Attention à la coloration des noisettes (nous voulons simplement les torrifier).

2/ Placez une casserole sur le feu, parsemez le fond de sucre, une fois fondu, renouvelez l'opération avec le sucre, ainsi de suite. Une fois votre sucre entièrement dissous, faites en sorte d'obtenir une coloration caramel moyennement foncé. Ajoutez aussitôt les noisettes torrifiées et la pincée de sel. Enrobez bien les noisettes dans le caramel, versez le tout sur une plaque de cuisson ou un silpat (silicone), laissez bien refroidir.

3/ Dans un robot coupe, cassez les noisettes caramélisées en petits morceaux. Actionnez le robot, laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une crème bien onctueuse, plus ou moins lisse, voilà votre praliné noisette réalisé.

Bon appétit!