

Pour 10g de praliné :



Praliné



(1) @cook_and-records
(2) Site : Hervé cuisine

Ingredients

Version 1 : Noisettes

- 150g de noisettes
- 125g de sucre glace

Version 2 :

Noisettes et amandes

- 250g de noisettes
- 250g d'amandes
- 250g de sucre blanc

Préparation

Version 1 : Noisettes (doux)

- 1 Torréfier : Mettre les noisettes au four pendant 15 min à 160°C afin de les torréfier.
- 2 Nettoyer : Placer les noisettes dans un torchon propre pour retirer la peau.
- 3 Mixer les noisettes avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Version 2 : Noisettes et amandes (plus prononcé)

- 1 Torréfier : Mettre les noisettes au four pendant 20 à 30 min à 170°C afin de les torréfier.
- 2 Nettoyer : Placer les noisettes dans un torchon propre pour retirer la peau (Facultatif)
- 3 Réaliser un caramel : mettre le sucre dans une casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à une coloration doré (non foncé)
- 4 Rajouter les fruits secs dans le caramel et mélanger avec une cuillère en bois
- 5 Versez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et étaler bien partout. Laissez refroidir.
- 6 Mixer le tout jusqu'à l'obtention de la consistance souhaité.

(Vous pouvez rajouter une pincée de fleur de sel et 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille pendant le mixage si vous le souhaitez)

Informations utiles

La version 1 est plus légère en bouche, je la préfère dans des chocolats fourrés par exemple.

La version 2 est beaucoup plus forte, elle est idéale pour mettre dans les crèmes, tartiner des crêpes ...

MISE EN GARDE : si vous n'avez pas un blender ou mixer de qualité, le mixage va mettre beaucoup plus de temps, soyez patient et faites des pauses pour éviter que votre appareil ne surchauffe et fume.

Idées d'utilisation de votre praliné : tartiner sur crêpes, gaufre, pancake, pain ... , faire des chocolats fourrés au praliné, tartelettes chocolat praliné, Paris -Brest ...