

RECETTE

Praliné maison



Préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **20 minutes**

Temps de refroidissement : **15 minutes**

Pour : **1 bocal**

Astuces

Tu peux conserver ce praliné, dans un pot hermétique, à température ambiante, jusqu'à 3 semaines.

Ingrédients

- 200g de noisettes
- 200g de sucre
- 80ml d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Préchauffe ton four à 150°
2. Commence par torréfier les noisettes : dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 20 minutes.
3. Monde les noisettes en les frottant entre-elles dans la paume de la main. Cela te permettra de retirer la peau des noisettes souvent trop amère.
4. Dans une casserole, verse le sucre, l'eau et laisse cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne 120°.
5. Verse les noisettes dans le sirop obtenu, puis avec une maryse, enrobe-les dans le sirop, toujours sur feu moyen.
6. Ton sucre va cristalliser, c'est normal ! Continue de mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise.
7. Verse le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisse complètement refroidir.



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com

8. Lorsque le caramel a bien durci, brise la plaque caramel/noisette en morceaux grossiers et dépose les morceaux obtenus dans le mixeur.
9. Ajoute la fleur de sel et mixe à grande vitesse jusqu'à ce que ton mélange devienne liquide ! Cela peut prendre plusieurs minutes selon la puissance de ton mixeur.
10. Verse le praliné dans un bocal hermétique et laisse-le complètement refroidir avant de déguster.



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com