



Difficulté ★★★

Praliné maison



1 bocal



15 min



20 min



--

INGREDIENTS

200 g de noisettes

200 g de sucre

80 ml d'eau

1 pincée de fleur de sel



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 150°
- Commence par torréfier les noisettes : dépose-les noisettes sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 20 minutes.
- 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.
- Dans une casserole, verse le sucre, l'eau et laisse cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne 120°.
- Une fois le sirop à la bonne température, toujours sur feu moyen, verse les noisettes et enrobe-les dans celui-ci à l'aide d'une maryse ou d'une spatule en bois.
- Ton sucre va cristalliser, c'est normal !
- Continue de mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise : Tes noisettes doivent obtenir une belle couleur ambrée.

- Dépose tes noisettes caramélisées sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisse-les complètement refroidir.
- Lorsque le caramel a bien durci, brise le tout en morceaux grossiers et dépose-les dans un mixeur.
- Ajoute la fleur de sel et mixe à grande vitesse jusqu'à ce que ton mélange devienne lisse : Cela peut prendre plusieurs minutes selon la puissance de ton mixeur !
- Verse ton praliné dans un bocal hermétique et laisse-le complètement refroidir avant de refermer le pot !

CONSERVATION

Le praliné se conserve dans un pot hermétique, à température ambiante, jusqu'à 3 semaines.