

Praliné maison

Shopping : pour un pot de confiture rempli (environ 300g)

- 250 g de sésame (ou noisettes, amandes, pistaches, noix de pécan...)
- 160 g de sucre
- Une pincée de sel



In process :

- Faire torréfier les fruits secs étalés sur du papier sulfurisé (environ 15/20min à 170°), en les remuant de temps en temps. Ils doivent être bien dorés.
- Faire un caramel à sec, en versant le sucre en 3 fois. On peut mélanger avec une spatule silicone.
- Quand le caramel a une belle couleur, verser les fruits secs chauds bien chauds et le sel, et bien les enrober de caramel.
- Si le sucre s'est « sablé », refaire chauffer quelques instants à feu doux.
- Verser sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé, étaler légèrement et laisser refroidir à température ambiante. Vous pouvez d'ailleurs à ce moment-là garder quelques fruits secs caramélisés !
- Puis mixer dans un robot-coupe (pour cette quantité, il est préférable de procéder en deux fois, vous pouvez aussi faire quelques pauses pour ménager le moteur).
Vous obtenez dans l'ordre :
 - Du pralin (fruits secs caramélisés en petits morceaux, ou en poudre), que l'on peut garder tel quel.
 - Du praliné (pâte semi-liquide), à conserver à température ambiante dans un récipient hermétique.
- Le praliné se conserve plusieurs mois, il suffit de le mélanger tous les 8 jours environ.

Remarques : L'obtention du praliné peut être assez longue (jusqu'à 20 minutes).

La quantité de sucre peut varier, le praliné du commerce est souvent un mélange noisettes 25%, amandes 25%, sucre 50%. Pour le sésame, il y a environ 60 % de fruits secs.