

Le praliné La poche à douille !!!



Afin de pouvoir réaliser certaines recettes de bonbons au chocolat, comme le gianduja, ou encore certains desserts comme le Paris-Brest, il vous sera utile de connaître la recette du praliné maison.

Pas de vanille, pas de colorant, pas de conservateur ni d'arôme artificiel, non non non !!!! Juste ce qu'il faut en Amandes et Noisettes pour réaliser cette pâte auquel je suis devenu complètement addict. Tellement addict, que je la mange à la cuillère façon " pâte à tartiner" .

Le praliné peut se réaliser de plusieurs manières, c'est a dire, soit aux noisettes, soit aux amandes (ma préférée) soit les deux ensemble comme aujourd'hui !!

Pour savoir le praliné qu'il vous faut pour votre recette, (j'utilise différents pralinés suivant les recettes) ou celle qui vous semble la meilleur, je dirai qu'il faut les goûter !!

Maintenant à vous de jouer

INGRÉDIENT

120 Grammes de Noisette avec la peau

120 Grammes d'Amandes avec la peau

160 Grammes de sucre

15 Grammes d'eau

1. Verser l'eau et le sucre dans une poêle. Porter le sucre à 110°.

Petite astuce : quand le sucre commence à buller, vous êtes 110 ° .

2. Ajouter les fruits secs dans la poêle d'un coup puis remuer aussitôt. L'ensemble va sabler, c'est normal.

3. Laisser le sucre refondre afin que le caramel puisse se former.

4. Ôter vos fruits secs caramélisés du feu puis les placer sur une plaque munie de papier sulfurisé. Attendre le complet refroidissement.

5. Une fois refroidi, casser le caramel en morceau puis le placer dans un robot.

6. Mixer vos fruits secs caramélisés.

Petite astuce : A ce stade de la recette, vous obtenez une poudre caramélisée. Il s'agit du PRALIN.

Vous pouvez en garder pour certains desserts, vos glaces, vos crèmes ou pour vos macarons, par exemple.

7. Continuer à mixer votre poudre pendant minimum 10 minutes. Les fruits secs vont perdre l'huile qu'ils contiennent et former une pâte de plus en plus liquide pour obtenir votre praliné .Voir les étapes en photos.

Votre praliné maison est prêt !!!

Il se conserve longtemps (date limite de conservation de vos fruits secs) dans un pot de confiture au réfrigérateur.

Thomas