

Praliné aux noix

Pour 250g de praliné

150g de noix

130g de sucre

1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez les noix sur une plaque de four et faites les torréfier au four à 180°C pendant 10 minutes, puis versez-les encore chaudes dans un torchon, refermez-le et frottez-le entre les mains pour retirez un maximum de peau. Faites le tri entre peau et noix et réserver les noix dans le four encore chaud.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines.

Dans un casserole versez le sucre, les graines de vanille et deux cuillères à soupe d'eau, mélangez et commencez à chauffer à feu moyen sans remuez autrement qu'en faisant tourner la casserole sur elle même. Quand le sucre prend une belle couleur ambrée retirez la casserole du feu et incorporez les noix, mélangez bien pour que toutes les noix soient enrobées de caramel.

Versez le tout sur un tapis en silicone ou une feuille de papier sulfurisé étalez bien et laissez refroidir complètement.

Quand les noix sont froides, concassées les grossièrement et passez les au robot mixeur, en 5 minutes vous obtiendrez une pâte liquide: le praliné aux noix.