



Recette du pralin

Cuisson : 10 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

50 g de sucre

50 g de noisettes

50 g d'amandes

■ Mettre dans une casserole un poids égal de sucre en poudre, d'amandes et de noisettes brutes, c'est-à-dire non épluchées.

■ Tourner le tout sur le feu avec une spatule jusqu'à ce que le sucre soit fondu en caramel assez brun.

■ Une fois les noisettes et les amandes bien grillées, verser la préparation sur une plaque huilée et laisser refroidir.

■ Réduire ensuite ce pralin en poudre en le pilant ou en le râpant.

■ Utilisé en pâtisserie et en confiserie, c'est un délice qui aromatise crèmes, glaces ou bonbons au chocolat...