



## Crèmes Praliné



40 min 30 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

515

CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour le praliné

500 g **Sucre semoule**  
250 g **Noisette(s)  
entière(s)**  
250 g **Amande(s)  
entière(s)**

### Étape 1

#### Préparation du praliné

- 1 Mettre le sucre, les noisettes et les amandes dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Mélanger jusqu'à ce que le sucre caramélise complètement et enrobe les noisettes et les amandes.
- 3 Verser alors la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Laisser le caramel refroidir et durcir.
- 5 Verser ensuite la préparation dans un mixeur, mixer afin d'obtenir une pâte plus ou moins épaisse selon l'utilisation souhaitée.
- 6 En mixant très longtemps, on obtient une pâte. Si on mixe un peu moins, une poudre. L'idéal est de le mixer en deux fois : on obtiendra une moitié de pâte et une moitié de poudre.