Crèmes

Praliné

40 min	30 min	10 min	0	515
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.