

*Desserts aux fruits, glaces et flans*  
**Praliné amande-noisette**



**35 min** 5 min 30 min 0 272  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
 praliné**

60 g **Amande(s)**  
**entière(s)**  
 60 g **Noisette(s)**  
**entière(s)**  
 30 g **Cacahuète(s)**  
 35 g **Sucre semoule**  
 10 ml **Eau**

**Étape 1**

Réalisation du praliné

- 1 Préchauffer le four en mode ventilé à 160°C (Th.5).
- 2 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé puis y mettre les amandes et les noisettes.
- 3 Enfourner jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
- 4 Verser l'eau puis le sucre dans une casserole et faire chauffer.
- 5 Quand le sirop est à ébullition, baisser le feu.
- 6 Sortir les amandes et les noisettes du four.
- 7 Prendre les noisettes dans les paumes des mains, les rouler et les frotter pour ôter la peau en faisant attention à ne pas se brûler.
- 8 Remettre les noisettes sur la plaque de four, ajouter les cacahuètes et enfourner de nouveau.
- 9 Quand le sirop est bien épais, sortir les fruits secs du four.
- 10 Verser les noisettes, les amandes et les cacahuètes dans le sirop.
- 11 Mélanger les fruits secs dans le caramel à l'aide d'une spatule pour bien les enrober jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

- 12** Le mélange va commencer à blanchir, ce qui est normal. En continuant la cuisson sur feu doux, les fruits secs vont ensuite commencer à caraméliser.
- 13** Eteindre le feu quand le mélange commence à prendre une couleur caramel et continuer à mélanger jusqu'à obtention de la couleur désirée.
- 14** Ajouter un peu de beurre et bien mélanger.
- 15** Débarrasser les fruits secs caramélisés sur une plaque de four tapissée de papier siliconé.
- 16** Bien étaler les fruits secs sur la feuille pour les désolidariser les uns des autres.