



Crèmes Pralin



40 min 30 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

832

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le pralin

500 g **Sucre semoule**

250 g **Amande(s)
entière(s)**

250 g **Noisette(s)
entière(s)**

Étape 1

Préparation du pralin

- 1 Mettre le sucre, les noisettes et les amandes à chauffer dans une casserole sur feu moyen.
- 2 Mélanger jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu et que le caramel ait recouvert les noisettes et les amandes.
- 3 Transvaser la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Laisser le caramel refroidir et durcir.
- 5 Transférer la préparation dans un mixeur et mixer jusqu'à obtention de la texture voulue.
- 6 Pour obtenir une pâte, il suffit de mixer pendant un certain temps. Le cas contraire, le pralin sera sous forme de poudre. L'idéal est de mixer la préparation en deux fois, la première partie sera sous forme de pâte, la seconde sous forme de poudre.