

# Praliné maison

| Ingredients |
| --- |
| 200g de fruits secs |
| 200g de sucre |

## Étape de la recette

Prchauffer le four  160C

Etaler les fruits secs sur une plaque et les torrfier pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Dans une casserole, verser le sucre

Laisser cuire jusqu' obtenir un caramel ambr

Hors du feu, ajouter les fruits secs et mlanger pour bien enrober

Verser sur une silpat et laisser refroidir

Casser en morceaux et mixer par impulsions

> Etape 1 : poudre granuleuse

> Etape 2 : Pte paisse

> Etape 3 : Pte lisse et brillante du pralin

## ASTUCE

Ajouter une pointe de fleur de sel pour + de saveurs

Mixer longtemps avec un mixeur puissant pour une pâte ultra lisse

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr