

pralinée noisette

Ingredients

- 250g de noisettes décortiquées
- 150g de sucre

Étape de la recette

Mettre les noisettes torrifier 10 min dans le four prchauff 170C.

Verser les noisettes sur un torchon et les frotter pour enlever grosso modo leur peau puis mettre de ct.

Mettre le sucre chauffer sec,le laisser carameliser et teindre le feu lorsque c'est prt.

Ajouter les noisettes, mlanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier four et laisser refroidir.

Dcouper en morceaux et mettre le tout dans un bon mixer ou blender, mixer jusqu' obtention d'une belle pte, cela peut prendre quelques minutes+ ou - longues suivant la puissance de l'appareil.

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