

Praliné



Pour 400 g de praliné

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 240 g de noisettes entières ou un mélange d'amandes et de noisettes avec la peau
- 160 g de sucre
- 40 g d'eau
- 1/2 gousse de vanille de Bourbon (facultatif)

Torréfiez les noisettes ou le mélange noisettes/amandes 15 minutes dans un four préchauffé à 150° C (130° C pour moi). *Pour cette étape, je place mes noisettes sur un moule à tarte mais vous pouvez utiliser une plaque à pâtisserie ou un autre moule.*

Versez le sucre dans une poêle suffisamment grande.

Mouillez le sucre avec l'eau.

Ajoutez les grains de vanille récupérer en grattant l'intérieur de la gousse avec un couteau.

Placez le thermomètre de cuisson dans la poêle et faites chauffer jusqu'à 121° C. *Si vous n'avez pas de thermomètre, il faut qu'une goutte de sirop, retirée de la poêle, forme une boule assez ferme entre vos doigts. On appelle cela le gros boulet.*

Quand la température est atteinte, ajoutez les noisettes ou le mélange amandes/noisettes et mélangez constamment à l'aide d'une spatule.

Le sirop de sucre va alors épaissir, puis se transformer en un mélange sableux. Puis enfin, le sucre va revenir à l'état liquide et caraméliser. *C'est à ce moment-là qu'il faut être vigilant et retirer la poêle du feu pour éviter que le caramel soit trop cuit et devienne amère.*

Versez immédiatement les noisettes enrobées de caramel sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque à pâtisserie ou un tapis en silicone. Laissez refroidir.

Le caramel va durcir ce qui formera un seul bloc de noisettes. Cassez-le en morceaux, en petits morceaux si vous utilisez un robot ou plus gros si vous utilisez le thermomix.

Placez les morceaux dans le thermomix ou le robot. **Attention**, si vous utilisez votre robot, mixez par pulsion progressive. C'est une fois la consistance poudre que vous pourrez mixer en continu pour obtenir une pâte.

Poudre de praliné : Mixez 7 secondes/vitesse 7.

Pâte de praliné : Mixez 30 secondes/vitesse 6.

Transvasez dans des pots hermétiques et conservez au réfrigérateur.

Ce praliné peut se conserver facilement 2 mois. Il risque de perdre de la saveur au fil du temps mais vous ne risquez rien cette préparation faite avec une grande quantité de sucre.