

Pralin

fait maison



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 20 min
- ✓ **Repos** : 30 min

✓ **Ingrédients** :

- 80 g de noisettes décortiquées
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel



✓ **Préparation** :

Préchauffez le four à 180°C. Faites griller les noisettes au four pendant 10 min. Laissez-les tiédir puis frottez-les entre vos mains pour enlever leur peau.

Versez le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen sans remuer.

Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retirez du feu. Ajoutez la fleur de sel et les noisettes et enrobez-les de caramel. Laissez refroidir sur une feuille de papier sulfurisé pendant 30 min.

Placez les noisettes caramélisées dans le bol du mixeur et mixez pendant quelques secondes jusqu'à obtenir une poudre grossière.

Le pralin se conserve pendant plusieurs semaines dans un pot en verre.

www.audalacuisine.com