

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 le bol 2min/vitesse 9, ajuster si besoin de faon obtenir un beau pralin.

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