

Praliné pistache

Ingredients
250g de pistaches mondées
160g de sucre

Étape de la recette

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

Mettre de ct

Mettre le sucre chauffer sec jusqu' obtention d'un caramel couleur ambr

Verser le caramel sur les pistaches, mlanger pour les enrober au mieux et laisser refroidir.

Casser 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