

Praliné pistache TM

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

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