



Praliné

 350g de praliné

INGREDIENTS

200 g noisettes

160 g sirop d'agave

1 pincée e sel

INSTRUCTIONS

Préparation des noisettes :

1. - Préchauffez votre four à 150°C.
2. - Étalez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant environ 15 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Elles doivent être légèrement dorées et leur peau doit se détacher facilement.
3. - Sortez les noisettes du four et laissez-les refroidir quelques minutes.
4. - Pour retirer la peau, placez les noisettes dans un torchon propre et frottez-les vigoureusement. La plupart des peaux devraient se détacher facilement.

Préparation du praliné :

1. - Mettre les noisettes et le sirop d'agave dans une casserole, faire cuire à feu assez fort environ 10 minutes, en remuant régulièrement, l'agave ne doit pas brûler
2. - Verser sur un papier cuisson et laisser refroidir
3. - Passer au robot en S, puis au blender, pour avoir une texture bien lisse

NOTES

Conservation :

- Transférez le praliné dans un bocal hermétique et conservez-le au réfrigérateur. Il peut se conserver jusqu'à 2 semaines.

Dégustez ce praliné noisette sur des tartines, dans des desserts, ou même à la cuillère pour les plus gourmands !