

Praliné

Salut les gourmands!

Le praliné fait souvent très peur... Pourtant si on connaît les techniques de base, il n'y a rien de vraiment compliqué.

Voilà donc un petit tuto pour vous aider à faire votre praliné maison. :o)

On utilise le praliné dans de nombreuses recettes comme la pâte à tartiner, la glace, les cakes, le Paris-Brest et bien d'autres.

Un praliné c'est du tant pour tant. Donc choisissez un fruit à coque: noisette, amande, noix de pécan ou encore pistache et ajoutez la même quantité de sucre avec une pointe de sel pour accentuer le goût.



Pour environ **300gr de praliné** vous aurez besoin de :

Par exemple

- 180gr de noisettes
- 180gr de sucre
- 2gr de sel

Ou alors

- 180gr de pistaches
- 180gr de sucre
- 2gr de sel

Le premier point important, c'est de **torréfier vos fruits à coque**. Il faut donc les passer au four pour qu'ils donnent plus de goût par la suite. Je torréfie toujours mes noisettes avant de les manger, car je trouve que son goût est mille fois plus prononcé et plus croquant. La température et le temps de torréfaction vont dépendre du fruit à coque.

Noisettes = 170°C durant 20-25 minutes

Pistaches = 150°C durant 10-15 minutes

Noix et noix de pécan = 170°C durant 15-20 minutes

Amandes = 170°C durant 15-20 minutes

Si vos fruits à coque ont encore la peau, alors torréfiez-les jusqu'à ce que la peau craquelle et devienne assez foncée (brun foncé). Vous pouvez, par exemple, casser une noisette en deux. Si elle est dorée à l'intérieur, c'est prêt.

Si par contre vos fruits à coque sont déjà mondés, alors il faut qu'ils soient dorés à l'extérieur.

La peau

Vous pouvez monder ou non vos fruits à coque une fois la torréfaction faite. Si vous ne mondez pas vos fruits à coque (enlever la peau) alors votre praliné sera beaucoup plus amer par la suite. Pour monder un fruit à coque, torréfiez-le, puis frottez-le entre vos mains une fois refroidi. La peau s'enlèvera toute seule.

C'est parti!

Nous allons commencer par torréfier **180gr de noisettes**. Préchauffez votre four à **170°C**. Mettez ensuite vos noisettes sur une plaque perforée, recouverte d'un tapis en silicone et enfournez-les durant **20 minutes**. La plaque perforée permettra une meilleure torréfaction. Vous pouvez le faire la veille si vous ne souhaitez pas attendre qu'elles refroidissent.

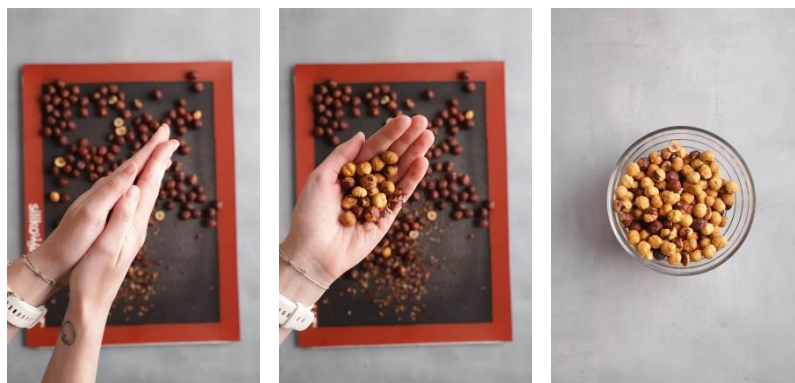
Voilà les noisettes torréfiées. On voit bien que la peau a craquelé. On va les laisser refroidir un peu. Elles vont crépiter pendant quelques minutes encore. On voit bien qu'elles ont bruni.

Une fois refroidies, nous allons les peler. Pour cela, je les prends entre mes mains et les frotte les unes contre les autres. La peau va s'enlever très facilement. Cela n'est pas grave s'il en reste un peu, mais il faut enlever un maximum de peau.



Vous pouvez également les mettre dans un linge et les frotter de cette manière. Je préfère la méthode "mains". :o)

Réservez vos noisettes dans un petit bol.



Caramel à sec

Maintenant on attaque notre **caramel à sec**. Ne soyez pas effrayé! Vraiment cela n'est pas si compliqué.

Pour commencer, pesez **180gr de sucre**. C'est la quantité que nous allons utiliser. Prenez une casserole et mettez un fond de sucre (**juste un fond de quelques millimètres pas plus**).

Nous allons commencer par chauffer ce fond de sucre. Une fois qu'il commence à fondre, on rajoute une petite quantité de sucre sur le dessus et on attend à nouveau que cela fonde. On continue comme cela jusqu'à ce que tout le sucre ait fondu.

ATTENTION: très très important! **Ne jamais remuer** votre caramel avec une spatule ou autre outil! Il cristalliserait direct!

ASTUCE: pour que le caramel ne brunisse pas trop vite, je lève ma casserole de temps en temps (ou la retire du feu) en donnant un mouvement de rotation. De cette manière, le sucre va bien fondre uniformément sans brûler.

Voilà, nous avons notre caramel à sec prêt.



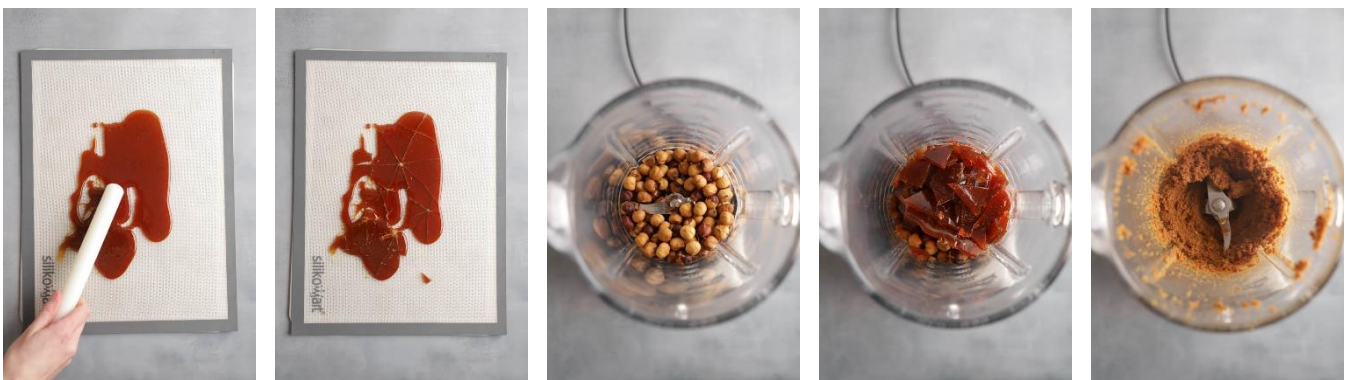
On vient maintenant le couler sur notre tapis en silicone et **on le laisse refroidir**.

Une fois le caramel bien refroidi et dur, cassez-le en morceaux à l'aide d'un petit rouleau. Surtout ne le cassez pas à la main! Vous risqueriez de vous couper!

Placez ensuite les **180gr de noisettes torréfiées** et vos **morceaux de caramel** dans votre blender/mixeur. Personnellement, je suis une grande fan de mon blender qui est super puissant et parfait pour le praliné, mais un mixeur qui a le couteau ira très bien également. :o)

Ajoutez **2gr de sel**. J'utilise toujours ma balance super précise pour peser le sel et autres ingrédients au petit grammage!

Mixez. Au début, cela vous fera une sorte de **poudre très sèche**. C'est normal. : o) Il faut continuer à mixer. Le praliné va se former gentiment.



Ne mixez pas trop puissamment, car vous risqueriez de faire chauffer votre robot. Le praliné va d'abord être granulé, puis sablé pour enfin devenir plus liquide. C'est là que nous aurons du **praliné maison**!

ASTUCE: si votre appareil chauffe trop, pas de souci, faites quelques pauses.

Vous pouvez voir sur la deuxième photo ci-dessous la texture que nous souhaitons obtenir.

Si vous n'arrivez pas à obtenir une texture assez liquide, c'est que votre robot n'est pas assez puissant...

Il faut vraiment persévérer. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes en fonction du robot utilisé. Avec mon blender, cela prend 2-3 minutes, mais il est ultra puissant. :o)

Une fois le praliné prêt, transvasez-le dans un pot en verre.



Vous pouvez aussi faire le praliné avec des pistaches, le procédé est le même.

Seuls la température et le temps de torréfaction changent, comme dit au début de la recette pour les pistaches, c'est à 150°C pendant 10-15 minutes.

Ce praliné pistache, nous l'avons utilisé dans la recette du **Paris-Brest**. :o)

Voilà! J'espère vous avoir un peu réconcilié avec le praliné maison.

Il se gardera **environ 1 mois dans un bocal fermé** à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Karin

