

Praliné pistache (Cédric Grolet)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 250g de sucre semoule
- 80g d'eau
- 10g de fleur de sel

Préparation

1. Recette :Faites torréfier les pistaches pendant 15 minutes à 150°C.
2. Préparez un caramel avec le sucre et l'eau.
3. Une fois qu'il atteint 180°C, versez-le sur les pistaches.
4. Laissez cristalliser.
5. Mixez jusqu'à obtention d'un praliné, puis ajoutez la fleur de sel.
6. Et voilà, vous pouvez conserver votre praliné dans un bocal fermé pendant quelques semaines !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com