

Praliné noisette (Cédric Grolet)

Catégorie : Recettes de base

Ingrédients

- 200g de sucre
- 60g d'eau
- 2g de sel fin

Préparation

1. Recette :Placez les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 150°C pour environ 30 minutes.
2. Une fois les noisettes torréfiées, laissez-les refroidir un peu puis frottez-les les unes contre les autres pour retirer la peau.
3. Préparez le sirop de sucre : faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à la température de 110°C, puis mettez les noisettes dans la casserole.
4. Le mélange va sabler, puis caraméliser.
5. Quand le caramel est homogène et a une jolie couleur, débarrassez les noisettes sur un Silpat ou une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée, et laissez-les refroidir.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com