

Pistaciepraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistacienødder
- 250g sukker
- 80g vand
- 10g havsalt

Préparation

1. Efter hasselnøddepralinéet kommer en ny version af mono-frugt tørpraliné, denne gang med pistacie!
2. Opskriften stammer fra Cédric Grolets bog og kræver kun ét redskab, en kraftig blender (hvis du ikke har en blender, kan du desværre ikke lave denne opskrift).
3. Rist pistacienødderne i 15 minutter ved 150°C.
4. Forbered en karamel med sukker og vand.
5. Når den når 180°C, hæld den over pistacienødderne.
6. Lad den krystallisere.
7. Blend indtil du får en praliné, og tilsæt derefter havsaltet.
8. Og voilà, du kan opbevare din praliné i et lukket glas i et par uger!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com