

Praliné pistacchio (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g di pistacchi
- 250g di zucchero semolato
- 80g di acqua
- 10g di fleur de sel

Préparation

1. Dopo il praliné di nocciole, ecco una nuova versione del praliné mono-frutta secca, quella al pistacchio!
2. La ricetta è tratta dal libro di Cédric Grolet e richiede un solo utensile, un frullatore sufficientemente potente (se non avete un frullatore, purtroppo non potrete realizzare questa ricetta).
3. Tostate i pistacchi per 15 minuti a 150°C.
4. Preparate un caramello con lo zucchero e l'acqua.
5. Una volta che raggiunge i 180°C, versatelo sui pistacchi.
6. Lasciate cristallizzare.
7. Frullate fino a ottenere un praliné, poi aggiungete la fleur de sel.
8. Ecco fatto, potete conservare il vostro praliné in un barattolo chiuso per alcune settimane!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com