

Pistachio Praliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistasjnøtter
- 250g sukker
- 80g vann
- 10g havsalt

Préparation

1. Etter hasselnøttpraliné, her er en ny versjon av mono-frukt tørrpraliné, denne med pistasjnøtter!
2. Oppskriften er hentet fra Cédric Grolet sin bok, og krever bare ett redskap, en kraftig blender (hvis du ikke har en blender, kan du dessverre ikke lage denne oppskriften).
3. Rist pistasjnøttene i 15 minutter ved 150°C.
4. Lag en karamell med sukkeret og vannet.
5. Når den når 180°C, hell den over pistasjnøttene.
6. La den krystallisere.
7. Blend til du får en praliné, og tilsett havsaltet.
8. Og der har du det, du kan oppbevare pralinéen din i et lukket glass i flere uker!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com