

Praliné de pistache (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g de pistaches
- 250g de açúcar cristal
- 80g de água
- 10g de flor de sal

Préparation

1. Depois do praliné de avelã, aqui está uma nova versão do praliné mono-fruto seco, a de pistache!
2. A receita é do livro de Cédric Grolet e requer apenas um utensílio, um liquidificador suficientemente potente (se você não tiver um liquidificador, infelizmente não poderá realizar esta receita).
3. Torre os pistaches por 15 minutos a 150°C.
4. Prepare um caramelo com o açúcar e a água.
5. Assim que atingir 180°C, despeje sobre os pistaches.
6. Deixe cristalizar.
7. Processe até obter um praliné, depois adicione a flor de sal.
8. E voilà, você pode conservar seu praliné em um pote fechado por algumas semanas!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com