

Pistagepraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistagenötter
- 250g strösocker
- 80g vatten
- 10g havssalt

Préparation

1. Efter hasselnötspralin, här är en ny version av mono-fruktpralin, den med pistage!
2. Receptet kommer från Cédric Grolets bok och kräver endast ett redskap, en tillräckligt kraftfull mixer (om du inte har en mixer kan du tyvärr inte göra detta recept).
3. Rosta pistagenötterna i 15 minuter vid 150°C.
4. Förbered en karamell med socker och vatten.
5. När den når 180°C, häll den över pistagenötterna.
6. Låt kristallisera.
7. Mixa tills du får en praliné, tillsätt sedan havssaltet.
8. Och där har du det, du kan förvara din praliné i en sluten burk i några veckor!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com