

Pralinettes



Ingrédients :

240 g d'amandes (ou de noisettes ou 50/50)
160 g de sucre
15 g d'eau

Réalisation :

1. Verser le sucre dans une poêle. Mettre sur feu moyen.
2. Ajouter l'eau et commencer à laisser bouillir.
3. Quand le sucre est à 121° C (le sucre commence à former des grosses bulles), ajouter les fruits secs d'un coup.
4. Bien mélanger avec une cuillère en bois pour bien recouvrir les fruits secs.
5. Le sucre va sabler (il se cristallise à nouveau). Continuez à mélanger.
6. Le sucre va refondre, cette fois en caramélisant. Continuez le temps que le sucre enrobe les fruits secs.
7. Enlevez du feu tout en continuant quelques instants à mélanger pour que les pralinettes ne collent pas entre elles.



Atelier Gourmand CSC Bressuire

Pralinettes



Ingrédients :

240 g d'amandes (ou de noisettes ou 50/50)
160 g de sucre
15 g d'eau

Réalisation :

1. Verser le sucre dans une poêle. Mettre sur feu moyen.
2. Ajouter l'eau et commencer à laisser bouillir.
3. Quand le sucre est à 121° C (le sucre commence à former des grosses bulles), ajouter les fruits secs d'un coup.
4. Bien mélanger avec une cuillère en bois pour bien recouvrir les fruits secs.
5. Le sucre va sabler (il se cristallise à nouveau). Continuez à mélanger.
6. Le sucre va refondre, cette fois en caramélisant. Continuez le temps que le sucre enrobe les fruits secs.
7. Enlevez du feu tout en continuant quelques instants à mélanger pour que les pralinettes ne collent pas entre elles.



Atelier Gourmand CSC Bressuire