

PRALINE

-200 g de noisettes entières

-130 g de sucre semoule

-1 pincée de sel

Préchauffer le four à environ 150 °C

Torréfier les noisettes au four ce qui accentue la saveur de la noisette (les mettre sur une plaque et enfourner 10 à 15 minutes à 150 °C. Les noisettes vont légèrement brunir).

Frotter les noisettes dans ses mains (ou avec un torchon) pour les débarrasser de leur peau.

Dans une casserole, cuire le sucre à sec (sans eau) à feu moyen. Dès que le sucre blondit, ajouter les noisettes et mélanger à la spatule. Le sucre va d'abord cristalliser, mais en laissant sur le feu un peu plus longtemps, il va refondre pour former un caramel (attention à ne pas laisser brûler).

Quand le caramel enrobe bien les noisettes, verser sur du papier cuisson, ou un tapis antiadhésif (« Silpat »).

Laisser refroidir les noisettes caramélisées (environ 30 mn), et quand la plaque est dure, la casser en morceaux (on peut conserver quelques morceaux pour une décoration, éventuellement, dans une boîte hermétique). Mettre les morceaux dans le bol d'un broyeur (Thermomix par exemple).

Démarrer le broyeur (faire en plusieurs fois, pour constater le résultat et ne pas trop chauffer). On obtient assez rapidement du pralin en poudre (on peut le conserver en l'état dans une boîte hermétique).

Si on fait encore tourner (plusieurs fois 30 secondes environ, à vitesse rapide), on finit par obtenir une pâte de praliné, puis une consistance presque liquide (lisse et sans morceau). A chaque arrêt racler les parois du bol.

Le praliné peut se conserver dans un pot à confiture, bien propre, au frais pendant plusieurs semaines.