



## Pâte de pralin maison

Préparation : 40 minutes

### **Pour un pot de 575 g :**

- 400 g de noisettes
- 250 g de sucre
- 70 ml d'eau

### ***Monder et torréfier les noisettes :***

Disposer les noisettes sur une tôle et les enfourner dans un four préchauffé à 170° pendant 10 minutes.

Les sortir et les enfermer dans un torchon en frottant énergiquement pour se débarrasser de toutes les petites peaux.

Remettre les noisettes sur la tôle que l'on recouvrira au préalable de papier sulfurisé (pour la suite) et poursuivre la torréfaction pendant 12 minutes supplémentaires. Surveiller.

### ***Faire le caramel :***

Mettre le sucre dans une casserole à fond épais, assez large et verser l'eau.

Porter à 160°, voire un peu plus selon le degré de caramélisation souhaité. Ne surtout pas remuer. Poser la thermosonde et laisser monter en température.

Lorsque le caramel est légèrement doré, le verser par dessus les noisettes.

Laisser refroidir la masse (environ 30 minutes).

Casser cette masse en morceaux à la main et passer au robot multi-fonctions (ou blender).

On obtient dans un premier temps de la poudre de pralin, puis de la pâte de pralin. La pâte est assez épaisse, puis devient plus liquide lorsque les noisettes libèrent leur huile.

J'ai prélevé 150 g de poudre de pralin, puis j'ai continué à mixer pour obtenir au final un pot de 425 g de pâte de pralin.