

Pâte pralinée noisette



Pour aujourd'hui je vous propose une recette de pâte pralinée noisette, cette recette peut très bien servir comme base pour une recette ou encore en cadeau gourmand. Pour ma part j'ai eu besoin de cette pâte pralinée noisette pour une recette qui viendra demain ! Une recette très simple et très gourmande tout autant que la recette de demain !

Pour 1 pot d'environ 250g

Ingrédients:

150g de noisettes décortiquées

150g de sucre

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Eparpillez les noisettes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfouez et faites-les torrifier 12 à 15min en les retournant deux fois. Déposez-les sur un torchon sec et rugueux. Frottez-les énergiquement pour en éliminer les peaux. Gardez-les au chaud dans le four éteint.

Mettez le sucre dans une casserole. Faites cuire à feu moyen, sans remuer, jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Homogénéiser la cuisson en agitant doucement la casserole.

Hors du feu, ajoutez les noisettes chaudes et mélangez pour bien les enrober de caramel. Versez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Etalez immédiatement le mélange de noisettes avec une spatule. Laissez refroidir.

Cassez le caramel aux noisettes en morceaux. Mettez-les dans le bol d'un robot. Faites tourner 6 à 8min jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Versez dans un pot hermétique.

Vous pouvez conserver la pâte pralinée dans un pot jusqu'à trois semaines dans un endroit sec et frais.