



### **Pâte de praliné maison**

Pour un peu moins de 400 g, soit un petit pot en verre :

- 110 g d'amandes avec la peau
- 110 g de noisettes avec la peau
- 160 g de sucre
- 15 g d'eau

Verser le sucre dans une poêle, recouvrir de l'eau et faire bouillir sur feu moyen.

Quand le sucre est à 121°C (sans thermomètre on peut très bien se débrouiller, le sucre commence à former des bulles de plus en plus épaisses, le sirop devient épais également), ajouter les amandes et les noisettes d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois pour enrober tous les fruits secs de sucre.

A ce moment, le sucre va sabler, c'est à dire qu'il va se cristalliser de nouveau. Toujours continuer de mélanger. Le sucre va ensuite refondre, cette fois en caramélisant.

Une fois tout le sucre caramélisé enlever du feu et verser tout le contenu de la poêle sur un tapis siliconé qui résiste à la chaleur ou bien sur le plan de travail recouvert de papier cuisson.

Laisser complètement refroidir.



Une fois que cette plaque de caramel est dure, la casser en morceaux.  
Vous pouvez conserver un ou plusieurs morceaux dans une boîte hermétique pour une décoration de gâteau ou pour le(s) manger tel(s) quel(s).  
Mettre le reste dans un mixeur. Mais attention, votre mixeur doit être très résistant sinon il peut casser (euh c'est ce qui m'est arrivé avec un petit mixeur alors que je voulais réaliser de la pâte à tartiner maison... Le mixeur a trop chauffé et un peu du plastique a fondu, alors attention !)

Mixer par impulsions successives et après quelques secondes on obtient déjà un pralin en poudre que l'on peut mettre de côté si on le souhaite pour des glaces ou bien des crèmes au pralin. Garder ce pralin dans une boîte hermétique.



Pour réaliser la pâte de praliné, il faut continuer à mixer jusqu'à obtenir une consistance presque liquide.

Conserver cette pâte de praliné dans un pot à confiture bien propre au frais ou dans une boîte hermétique.