

Pralines Roses

Ingrédients :

- * 20 amandes
- * 80 g de sucre
- * 75 g d'eau
- * 20 g de sucre glace
- * 2 pointes de couteau de colorant rouge



Préparation :

Mélangez 1 pointe de couteau de colorant rouge avec 35 g d'eau et portez à ébullition avec le 40 g de sucre et les amandes.

Remuez régulièrement, pour enrober les amandes. Retirez-les du feu juste avant que le sucre ne devienne caramel. Versez-les sur la toile Silpat®. Séparez les amandes et saupoudrez-les avec la moitié du sucre glace. Laissez refroidir.

Faites bouillir le reste du sucre, de l'eau mélangé avec le colorant. Faites réduire et ajoutez alors les amandes déjà enrobées. Renouvelez l'opération précédente, en retirant du feu quand le sucre est cuit. Versez à nouveau sur le Silpat® et saupoudrez-les du sucre glace restant. Enrobez-les bien, séparez les pralines puis laissez refroidir.

Source : A mes nuits blanches