

## Pralin maison aux amandes et aux noisettes

Une recette de pralin que j'ai récupérée sur le site de [Rêve de Gourmandises](#). J'ai utilisé ce pralin pour la croute des poulardes pour le [Grand menu du 29 janvier...](#) Utilisez le reste dans vos yaourts, dans les gâteaux...



### Ingrédients

- 200 g de noisettes
- 200 g d'[amandes](#)
- 200 g de sucre de canne complet (Rapadura...)

Mixez grossièrement les noisettes et les amandes au blender. Ajoutez le sucre. Mélangez. Versez le tout dans une grande poêle anti adhésive. Tout en mélangeant constamment, laissez griller le tout à feu moyen. Le pralin commencera à sentir le caramel. Vu les quantités ça pris environ 15 minutes. Stoppez la cuisson. Laissez refroidir dans la poêle en remuant régulièrement afin que le tout ne brule pas sachant que le tout est encore bien chaud!

### Mes suggestions

- Que faire avec...



- [Poularde en croute de pralin, cannelle, cumin et miel d'Ardèche](#)



De la Fourchettes aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pralin-maison-aux-amandes-et-aux-noisettes-65884545.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Bases](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)