

Praliné et pralin façon Christophe Michalack

Ingrédients :

- 200g de noisettes entières
- 130g de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 150°C.

Commencer par faire torréfier les noisettes au four. Pour cela, mettre les noisettes sur une plaque et enfourner pour 10 à 15 minutes à 150°C. Elles sont torréfiées une fois que le centre a bruni et que la couleur devient caramel.

Cette étape permet de révéler toute la saveur de la noisette. Sortir les noisettes du four et laisser refroidir.

Frotter celles-ci entre les mains ou dans un torchon pour enlever la peau.

Dans une casserole, cuire le sucre à sec (sans eau) à feu moyen. Dès que le caramel blondi, ajouter les noisettes et mélanger.

Le sucre va d'abord cristalliser mais en laissant sur le feu un peu plus longtemps il va refondre pour former un caramel. Mélanger puis enlever du feu et verser les noisettes caramélisées sur du papier cuisson, ou si vous l'avez la silpat de flexipan

Laisser refroidir puis casser en morceau.

Laisser complètement refroidir la plaque de caramel (30 minutes environ).

Quand elle est bien dure, la casser en morceaux.

Vous pouvez garder un ou plusieurs morceaux pour une décoration de gâteau (à conserver dans une boîte hermétique).

Mettre les morceaux de caramel dans le bol du Thermomix

Appuyer **3 fois 3 secondes sur la touche Turbo**.

On obtient alors un pralin en poudre que l'on peut conserver dans une boîte hermétique.

Pour un praliné en pâte, laisser tourner **20 sec/Vit 6** puis racler les parois du bol.

Laisser à nouveau tourner **20 sec/Vit 6** puis racler les parois du bol.

Remixer encore quelques secondes en surveillant jusqu'à obtenir une consistance presque liquide.

Conserver cette pâte dans un pot à confiture bien propre au frais