

PRALINES MAISON (CHOUCHOUS)

INGRÉDIENTS

- 250 g d'amandes brutes (non pelées)
- 250 g de sucre
- 250 g d'eau environ
- vanille (facultatif)

PRÉPARATION

Rassembler tous les ingrédients (amandes, sucre et eau) dans une poêle ou une casserole à fond épais pour que la chaleur soit bien répartie. Mouiller à hauteur des amandes.

Mettre à chauffer et porter à ébullition jusqu'à évaporation totale du liquide, puis, retirer du feu.

Mélanger jusqu'à recristallisation du sucre pour bien enrober les amandes.

Remettre à chauffer et mélanger en permanence, jusqu'à la coloration souhaitée.

Retirer du feu. Patienter dix minutes.

Remettre à nouveau sur le feu, en remuant sans arrêt, pour bien enrober les amandes et apporter de la brillance aux pralines.

Verser sur un papier sulfurisé et laisser totalement refroidir avant de déguster.

Astuces du Chef

On peut réaliser ces chouchous avec des noisettes ou des pistaches. Attention, si les pralines sont trop caramélisées, les faire refroidir et les mixer pour en faire un pralin.