

Pralines maison (chouchous)

Ingrédients

- 250 gr d'amandes non pelées
- 250 gr de sucre
- 250 gr d'eau
- colorant 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.
- Mettre à chauffer et porter à ébullition jusqu'à évaporation totale du liquide, puis, retirer du feu, et, 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 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.