

LES RECETTES DE -NICOOK-

PRALINÉ PÉCAN



GUIDE

PRALINÉ PÉCAN

INGREDIENTS

- 200 gr de noix de pécan
- 70 gr de sucre
- 20 gr d'eau
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 gousse de vanille (facultatif)

USTENSILES

Robot mixeur
Casserole

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson (noix de pécan) : 15 minutes

RECETTE

PRALINÉ PÉCAN

- Commencez par torrifier vos noix de pécan au four à 150° pendant 15 minutes
- En parallèle, dans une casserole, versez votre eau et votre sucre, pour obtenir un caramel ambré
- À la sortie du four, versez votre caramel sur vos noix de pécan torréfiées et ajoutez votre pincée de fleur de sel
- Pour une meilleure longueur en bouche, vous pouvez rajouter de la vanille (l'intérieur de la gousse)
- Versez vos noix dans le bol de votre mixeur et mixer par tranche de 1 minute
- 1 minute au mixeur et 1 minute au repos
- Stoppez le mixeur une fois la consistance désirée atteinte (plus vous mixer plus il sera liquide)

- *Info : vous pouvez conserver votre praliné plusieurs semaines, au sec et à l'abris de la lumière*
- *Info : si l'huile de votre praliné remonte à la surface, pas d'inquiétude, il suffit de mélanger et il sera tout à fait consommable*