



Pâte de Praliné Noisette



La gourmandise , que dire l'addiction par excellence , un pur régal et pourtant si classique !

<u><i>Ingrédients :</i></u>	<u><i>La torréfaction.</i></u>
<i>150 g de noisettes torréfiées 150 g de sucre impalpable 1 c à soupe d'huile neutre (type tournesol) 1 pincée de sel</i>	<i>Torréfier les noisettes dans un four préchauffé à 150°C, sur une plaque ou en platine pendant 10 minutes. Remuez à mi-temps pour une torréfaction homogène. Laissez refroidir, frottez entre les mains pour retirer leur peau.</i>

Préparation :

Versez les noisettes torréfiées, le sel et le sucre dans un mixeur ou un blender assez puissant, pour éviter la surchauffe de celui-ci durant le processus.

La première phase sera une poudre, la seconde phase une pâte très épaisse.

Continuez à mixer pour que le mélange chauffe, c'est ce processus qui fera sortir l'huile des noisettes. Ajouter l'huile et continuer à mixer . Vous devez obtenir une pâte liquide et brillante.

Faites des pauses ; si vous devez laisser refroidir le moteur, profitez-en pour mélanger un peu la pâte si elle a tendance à rester collée sur les parois.

Elle pourra être stockée à température ambiante tel une pâte à tartiner, pour une conservation plus longue le réfrigérateur vous permettra une conservation de plusieurs semaines.

Conservez dans un récipient hermétique.

Pour toutes utilisations quelques soit la recette, vous devez la faire refondre délicatement jusqu'à la texture idéale pour l'incorporer à votre mélange.

Infos – conseils :

Attention quand on parle de pâte liquide , cela ne veut pas dire liquide comme de l'eau !

Penser toujours à maîtriser l'état de chauffe de votre appareil , inutile de griller le moteur parce que on souhaite gagner 5 min .