

Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Praliné I.



Inventé au XVII^{ème} siècle par Clément Juluzot, cuisinier du Maréchal du Plessis Praslin. Ce cuisinier donna à sa nouvelle préparation le nom de son maître. La cour du Roi Louis XIII adorait les « Praslines » et « La Maison de la Prasline » existe encore aujourd'hui à Montargis.

Temps de préparation: **40 min.**

1- Dans une casserole à fond épais (ou bassine en cuivre), mesurer:

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- **Cuire « au filet »** (à 107,5°C)

Pour suivre la cuisson, utiliser un thermomètre à confiture ou un thermomètre à affichage digital



2- Ajouter dans le sirop chaud:

- 225 g d'amandes entières
- 75 g de noisettes entières
- Si vous préférez le goût de la noisette, vous pouvez changer les proportions, par exemple: 150 g d'amandes pour 150 g de noisettes.
- Laisser cuire en remuant à la spatule, pour « **sabler** »
- Continuer à remuer sur feu doux, afin de torréfier les amandes et les noisettes, et de procéder à la caramélisation du sucre
- Prélever une amande (attention de ne pas se brûler), la casser en deux. Si la couleur à l'intérieur est devenue dorée, la cuisson peut s'arrêter. On dit que le « **grillage** » est à point.



Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Praliné II.



3- Verser le contenu de la casserole sur un marbre huilé ou sur une plaque huilée et laisser refroidir.

4- Casser à la main en morceaux et passer par petites quantités au robot

- Utiliser un robot puissant (environ 750 W) et une lame résistante
- Commencer avec une petite quantité.
- Si le robot commence à chauffer: STOP. Reprendre le broyage, quand il aura refroidi.
- Quand le broyage est au stade de particules, on parle de « **pralin** ».
- En continuant le broyage, l'huile des amandes et des noisettes va sortir pour former une pâte, on parle alors de « **praliné** ».
- A ce stade, votre « praliné » contient encore des petits grains, mais vous pouvez l'utiliser pour vos crèmes et ganaches.
- Pour ne plus avoir de grains et obtenir une pâte homogène et fine au palais, il faudrait passer le praliné entre des cylindres, mais cela nécessite du matériel semi-industriel ou industriel.

Sablage:

le sucre cristallise et ressemble à du sable. Le sucre enrobe alors les amandes et les noisettes.

Grillage:

le sucre caramélisé permet le grillage des amandes et de noisettes, ce qui les colore et donne le bon goût au praliné. Si le grillage n'est pas arrêté à temps, un goût amer se développe.

