



Praliné pistache

Ingredients

250g de pistaches mondées

160g de sucre

Étape de la recette

Mettre les pistaches à torréfier 10 min dans le four préchauffé à 170°C.

Mettre de côté

Mettre le sucre à chauffer à sec jusqu'à obtention d'un caramel couleur ambré

Verser le caramel sur les pistaches, mélanger pour les enrober au mieux et laisser refroidir.

Casser en morceaux et mettre le tout dans un bon mixer ou blender, mixer jusqu'à obtention d'une belle pâte, cela peut prendre quelques minutes + ou - longues suivant la puissance de l'appareil.