

LE PRALINÉ NOISETTE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-praline/>

Le praliné est une base d'une multitude de recettes comme le Paris-Brest

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 250 g de praliné

130 grammes de Sucre

1 Gousse de Vanille

150 grammes de Noisettes

150 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes

Pour 500 g de praliné

260 grammes de Sucre

2 Gousses de Vanille

300 grammes de Noisettes

300 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes

Pour 1 kg de praliné

520 grammes de Sucre

4 Gousses de Vanille

600 grammes de Noisettes

600 grammes de Noisettes Vous pouvez remplacer partiellement ou entièrement avec des amandes

Instructions

La Vanille

LE PRALINÉ NOISETTE DE CHRISTOPHE FELDER

1. Felder nous dit d'utiliser la Gousse de Vanille (1). Il faut la fendre en 2, puis gratter les graines à l'intérieur.
2. Et si vous ne voulez pas parfumer, ignorez la vanille dans cette recette tout simplement
3. Et si vous n'avez pas de gousse à disposition, alors voila comment faire : au lieu de prendre 130 g de Sucre, prendre 86 g de Sucre et 43 g de Sucre Vanillé, que vous mélangez dans un bol

Le Caramel

4. Commencer par faire un caramel à sec, c'est à dire un caramel fait à partir de sucre sans eau, à feu faible/moyen
5. Ne verser qu'un tiers du Sucre (environ 43,3 g) et attendre qu'il fonde
6. Il vaut mieux utiliser une poêle qui diffuse mieux la chaleur et est plus large qu'une casserole. Vous pouvez voir que ma poêle a des taches : c'est une poêle que je garde pour des caramels et des préparations à haute température, qui brûlent et tachent, je garde donc cette poêle pour ces usages

Le Caramel

7. Si vous avez décidé de parfumer, alors verser la Gousse de Vanille (1) et les graines
8. Attendre que le Sucre fonde
9. Si possible, éviter la spatule autant que possible. Cela risque d'apporter des impuretés qui feraient masser le sucre (même si le risque est limité avec une cuisson à sec)
10. Puis saupoudrer le 2ème tiers de Sucre (43,3 g) et recouvrir le sucre fondu
11. Continuer à cuire à feu faible/moyen
12. Attendre que le Sucre fonde
13. Puis saupoudrer le dernier tiers de Sucre (43,3 g), cuire à feu faible/moyen
14. Attendre que tout le Sucre fonde
15. Retirer la Gousse de Vanille (1). Attention, le caramel brûle ! Utiliser une fourchette
16. Le caramel est prêt
17. Attention à ne pas cuire trop fort ou trop longtemps : on veut une couleur dorée, mais pas foncée : une couleur sombre indique un caramel aigre !
18. Verser aussitôt les Noisettes (150 g)
19. Remuer, à l'aide d'une spatule, afin d'enrober toutes les fruits secs avec le caramel, mais pas longtemps car le caramel continue de cuire : On se dépêche !
20. Préparer une plaque avec un tapis silicone ou un papier sulfurisé
21. Verser le contenu de la poêle
22. Puis laisser refroidir à température ambiante, le caramel va solidifier
23. Attendre 30 minutes minimum le refroidissement total. La masse doit être ni chaude, ni molle, mais froide au toucher et complètement dure

Broyage

24. Il vous faut un robot à lame ('robot coupe') assez puissant pour broyer
25. Briser le bloc solidifié en plusieurs morceaux et placer dans un robot à lame ('robot coupe')
26. Broyer dans le robot à lame ('robot coupe'). Le premier stade est une poudre, la poudre de pralin, avant qu'elle ne se transforme en pâte, le praliné

LE PRALINÉ NOISETTE DE CHRISTOPHE FELDER

27. On continue de broyer. La poudre commence à chauffer, par l'action du frottement de la lame du robot à lame
28. La poudre devient moins légère, un peu "lourde", et elle a tendance à rester accrochée aux parois du robot à lame
29. Il faut alors "secouer" le robot à lame pour l'aider à broyer la poudre
30. Ne pas hésiter à arrêter, puis avec une maryse, enlever la poudre accrochée aux parois, mélanger, racler la poudre au fond de la cuve, et continuer à broyer
31. Continuer de broyer, la poudre devient maintenant plus épaisse et humide
32. En fait, le caramel chauffe et se liquéfie sous l'action de la chaleur. De plus, la lame du robot à lame sépare les huiles de la noisette : Ces deux actions libèrent l'humidité de la poudre
33. Arrêter à nouveau, et avec une maryse, enlever la poudre accrochée aux parois, mélanger, et continuer à broyer
34. Continuer de même, plusieurs fois, pendant quelques minutes. En fonction de la puissance de votre robot à lame ('robot coupe'), cela prendra plus ou moins de temps
35. Avec un peu de patience, vous obtenez un liquide : le praliné !