

LES PRALINES ROSES DE BOCUSE (COMME à LYON)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/pralines-roses/>

La praline rose est plus qu'une addiction à Lyon : C'est une véritable religion ! Si vous ne connaissez pas, laissez vous tenter !

Chef : Paul Bocuse

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Confiserie, Dessert,

Ingrédients

Avec 300 g d'amandes

300 grammes d'Amandes

144 grammes d'Eau

144 grammes d'Eau 14,4 Centilitres/144 Millilitres

540 grammes de Sucre

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur Rouge

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Avec 250 g d'amandes

250 grammes d'Amandes

120 grammes d'Eau

120 grammes d'Eau 12 Centilitres/120 Millilitres

450 grammes de Sucre

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur Rouge

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Avec 200 g d'amandes

200 grammes d'Amandes

96 grammes d'Eau

96 grammes d'Eau 9,6 Centilitres/96 Millilitres

360 grammes de Sucre

LES PRALINES ROSES DE BOCUSE (COMME à LYON)

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Couleur Rouge

*En option

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Préparation

Commencer par torréfier les Amandes (300 g) à 180 C (Thermostat 6) pendant 5/10 minutes : ceci développe les saveurs du fruit

Par ailleurs, vous allez voir que l'on a besoin de plusieurs cuissons, et chacune suppose des casseroles propres, je vous conseille d'en avoir plusieurs d'avance propres : j'en prévois 5 ou 6. Si vous n'en avez pas à disposition, prévoir au moins 2 casseroles, qu'il faudra nettoyer entre chaque cuisson

Le nettoyage de ces casseroles n'est pas évident : Il faut faire tremper les casseroles dans de l'eau chaude assez longtemps afin de faire fondre le sucre cuit en casserole : c'est pourquoi je vous recommande vivement plusieurs casseroles propres en avance

1ère cuisson

1. Pour la première cuisson, verser dans une casserole 1/3 de l'Eau (48 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres), 1/3 du Sucre (180 g) et le Colorant alimentaire (Quelques gouttes)
2. Pour le colorant, il faut prendre un colorant alimentaire comestible, de couleur rouge, et en mettre quelques gouttes (vous pourrez ajuster la couleur plus tard)
3. Cuire à feu faible/moyen, jusqu'à consistance d'un sirop
4. Attention à ne pas caraméliser ! Cela noircirait trop les pralines
5. Verser alors les Amandes (300 g) d'un coup, et commencer à mélanger à l'aide d'une spatule, sans arrêter : On cherche à enrober continuellement, un peu comme le ferait une cuve rotative à pralines professionnelle
6. Sans arrêter de mélanger, au bout d'un moment, le sucre cristallise autour des amandes
7. Il faut alors verser sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
8. Si vous attendez trop, le sucre cristallisé va refondre !
9. Laisser refroidir à température ambiante
10. Retirer les amandes une par une, afin de séparer le sucre qui n'a pas adhéré aux amandes

2ème cuisson

11. Prendre une casserole propre : Je vous déconseille de reprendre la même casserole ! Les déchets de la première casserole pourraient perturber la cuisson (ou alors, nettoyer et sécher la première casserole)
12. Verser dans la casserole le sucre rouge récupéré, avec 1/3 de l'Eau (48 g ou 4,8 Centilitres/48

LES PRALINES ROSES DE BOCUSE (COMME à LYON)

Millilitres), 1/3 du Sucre (180 g)

13. Cuire

14. Pendant la cuisson, passer sur les bords un pinceau de cuisine trempé dans de l'eau

15. Ceci force les goutelettes qui cuisent sur le bord de la casserole de "redescendre" dans le liquide, sinon elles pourraient cuire, caraméliser, se mélanger au sirop et faire rater la cuisson

16. Placer les Amandes dans une casserole propre

17. Cuire le sirop rouge jusqu'à obtenir une température de 124 C, 126 C maximum

18. Lorsque cette température du sirop est atteinte, verser le sirop chaud sur les amandes en casserole, puis cuire cette casserole à feu doux

19. Comme pour la première cuisson, ne pas cesser de remuer à l'aide d'une spatule

20. Le liquide alors enrobe les amandes et cristallise au bout d'un moment

21. Verser alors aussitôt sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé

22. Séparer les amandes et le sucre rouge résiduel

3ème cuisson

23. Pour la cuisson finale, c'est exactement le même procédé que la 2ème cuisson !

24. Cuire le dernier 1/3 de l'Eau (48 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres) et dernier 1/3 du Sucre (180 g)

25. A ce stade, vous pouvez corriger la couleur : Si vous voulez une couleur plus éclatante, vous pouvez rajouter un peu de colorant rouge

26. En option, vous pouvez ajouter Quelques gouttes de Extrait d'Amandes amères, pour accentuer le gout. C'est quelque chose que je fais quand mes amandes manquent un peu de gout.

27. Entre 124 C et 126 C du sirop, verser le sirop sur les amandes placées dans une casserole propre, à cuire à feu doux

28. Sans arrêter de remuer, le sirop va enrober les amandes et cristalliser (vous connaissez l'histoire !)

29. Voilou ! Débarrasser

30. C'est presque prêt. Vous pouvez en fait vous arrêter à ce stade

31. Afin de bien sécher ces pralines (et d'améliorer leur conservation), vous pouvez les faire sécher au four, à 80 C (Thermostat 2) pendant 20/30 minutes