

# PRALINES

## de foire

*Il suffit de sentir l'odeur envoûtante de ces pralines pour s'imaginer dans l'effervescence d'une fête foraine. Pour que l'enrobage de sucre accroche plus facilement aux amandes, il convient de choisir celles-ci avec leur peau (d'ailleurs très riche en nutriments). Blottis dans un cornet de papier kraft, ces « chouchous » feront sensation !*

### MATÉRIEL

- 1 grande casserole à fond épais
- 1 cuillère en bois
- 1 thermomètre à sucre
- Du papier sulfurisé

### INGRÉDIENTS POUR 200 G DE PRALINES (4 CORNETS)

- 150 g d'amandes entières, avec la peau
- 150 ml d'eau
- 150 g de sucre de canne blond
- 1 pincée de sel

### ◦◦◦ PRÉPARER LE SIROP ◦◦◦

Mettre les amandes, l'eau, le sel et le sucre de canne blond dans la casserole. Mélanger avec la cuillère en bois et faire chauffer, à feu modéré, jusqu'à 116 °C.

### ◦◦◦ RÉALISER LE PREMIER SABLAGE DES AMANDES ◦◦◦

Retirer la casserole du feu et brasser sans cesse, jusqu'à ce que le sucre se transforme en « sable » (il se cristallise).

### ◦◦◦ CUIRE L'ENROBAGE ◦◦◦

Quand les amandes sont bien enrobées de sucre sableux, les remettre sur le feu, en continuant de les mélanger sans cesse. Poursuivre leur cuisson jusqu'à ce qu'une croûte caramélisée se forme à la surface. Attention, si l'on s'arrête de mélanger, le sucre cristallisé se transforme en caramel limpide et la coque granuleuse disparaît.

### ◦◦◦ RÉALISER LE DEUXIÈME SABLAGE ET LA DERNIÈRE CUISSON ◦◦◦

Sabler une deuxième fois les amandes hors du feu, en mélangeant vivement. Puis remettre une dernière fois la casserole sur le feu et brasser jusqu'à ce que les amandes soient enrobées d'une croûte bien caramélisée.

### ◦◦◦ LAISSER REFROIDIR ◦◦◦

Verser les pralines sur une feuille de papier sulfurisé, les espacer avec la cuillère en bois puis les laisser refroidir avant de déguster. Ces pralines se conservent pendant 3 semaines dans un sachet kraft.

