Les papilles d' Udibri

PRALINE DE SESAME

Temps de préparation
15 min

Temps de cuisson
30 min

Portions
1 pot de 250ml

Difficulté
Facile

Type de plat
praliné

Type de recette
Garniture/toppin/recette de base

Ingrédients

- 200g de sésame
- 80g de sucre
- 1/2 càc de poudre de vanille

Instructions

- Torréfier les graines de sésame à 165°C pendant 15 min.
- Remuer de temps en temps pour éviter qu'elles ne brunissent.
- Préparer un caramel à sec : Verser le caramel chaud sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson.
- Dans le bol du robot mixeur, placer le sésame torréfié, briser le caramel dur et y mettre les brisures.
- Ajouter la poudre de vanille et mixer jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
- Si au bout de 4 minutes la texture n'est pas celle attendue, ajouter une cuillère à soupe d'huile de sésame ou une autre au choix et poursuivre le mixage.
- Verser la pâte dans un bocal.
- A vos papilles !

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés