



Recettes praliné : toutes les recettes praliné



Praliné

A l'origine, le mot praliné vient du vieux français « Prasline », mot apparu en 1662. C'est en 1680 que l'on adoptera le mot définitif « praliné ». Il s'agit en fait d'un mélange de sucre, de vanille, de cacao, de noisette et de coco. Ce serait en hommage à un ambassadeur de Louis XIII, César de Choiseul du Plessis-Praslin, que cette gourmandise a été baptisée ainsi. Selon la légende, ce dernier aurait demandé à son cuisinier d'inventer une confiserie. Lassagne, le cuisinier en question, a alors l'idée d'inventer cette gourmandise après avoir vu un de ses commis racler du sucre fondu. Par la suite, Praslin fondera la maison de la praline. Le praliné se décline en plusieurs versions. On retrouve notamment le fondant enrobé de crème au beurre ; le manon fourré de crème fraîche et de noix, et le massepain parfumé aux fruits confits ou à la pistache.

La pâte de praliné est un mélange de noisettes, de sucre, d'amandes et de chocolat. Il est ensuite utilisé pour fourrer des confiseries.

On peut confectionner plusieurs desserts à base de praliné. On peut citer notamment les profiteroles au chocolat, le clafoutis aux framboises praliné, une mousse au chocolat pralinée ou encore des mini charlottes au chocolat et praliné. Même le tiramisu se décline en praliné ! Le praliné, riche en sucre et en calories, doit être consommé avec modération.