



Recette des pralines

◆ INGRÉDIENTS et QUANTITÉ :

- des amandes (quantité : un verre)
- du sucre (quantité : un verre)
- de l'eau (quantité : un verre)

◆ PRÉPARATION :

La préparation est simple, il vous faudra juste veiller à ne pas laisser bouillir le caramel durant la préparation. Commencez par verser les amandes, le sucre et l'eau dans une poêle. Ensuite, cuisez le tout à feu moyen en mélangeant à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère. Il faut obtenir une mousse mais il ne faut pas qu'il y ait trop de bulles. (Si c'est le cas, éteignez le feu en continuant de remuer pendant une minute.)

Arrêtez la cuisson quand vous aurez obtenu une sorte de sable. Raclez bien le fond de la poêle puis cuisez à nouveau à feu vif pendant environ quatre minutes. Les pralines doivent obtenir une couleur brune. Versez ensuite le contenu de la poêle sur une plaque, et séparez vos pralines. Et voilà ! C'est prêt vous pouvez à présent les déguster comme des bonbons ou commencer la préparation d'une tarte à la praline.

◆ QUESTIONS :

1. Quels sont les ingrédients nécessaires pour faire des pralines ?
2. Quel ustensile de cuisine est nécessaire pour la cuisson ?
3. Que doit-on faire quand il y a trop de bulles ?
4. Quel plat peut-on réaliser avec des pralines ?

◆ VRAI FAUX :

1. Il y a plus d'amandes que de sucre dans cette recette.
2. On ne doit pas laisser bouillir le caramel.
3. On peut s'aider d'un fouet pour mélanger la préparation.
4. La préparation des pralines est complexe.

