 **Pralin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/11/Pralin-DSC_7359_51691.jpg) **Pour un gros pot de pralin**

**- 100 g d'amandes  
- 100 g de noisettes  
- 100 g de noix  
- 300 g de sucre en poudre**

* Mettre dans une casserole le sucre et les fruits.
* Porter sur le feu et faire caraméliser en remuant avec une cuillère en bois.
* Lorsque le sucre commence à caraméliser, procéder à l'enrobage des fruits en remuant vivement jusqu'à ce qu'ils soient bien pris dans le caramel.
* Verser le contenu de la casserole sur une feuille de papier sulfurisé.
* Étaler avec la spatule pendant que c'est bien chaud et laisser refroidir.
* Casser le caramel en morceaux et le mettre par petites quantités dans le bol du mixer.
* Mixer plus ou moins suivant la finesse du praliné que vous voulez obtenir.
* Conserver au sec dans une boîte ou un bocal bien fermé.