

metro



Mousse au beurre d'arachides avec arachides pralinées

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:02 CUISSON | 0:12 TEMPS TOTAL

Ingrédients

BEURRE D'ARACHIDE NATUREL VELOUTÉ

75 ml Cassonade bien tassée
(1/3 tasse)

Pincée de sel cachère

250 ml Crème à 35 %
(1 tasse)

SUCRE GRANULÉ, DIVISÉ

5 ml Vanille
(1 c. à thé)

125 ml Arachides, salées ou non salées
(1/2 tasse)

Préparation

Mousse:

Dans un bol moyen-grand, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre d'arachide, la cassonade et le sel.

Incorporer 60 ml (1/4 tasse) de crème, puis un autre 60 ml (1/4 tasse) de crème.

Arachides pralinées:

Dans un petit poêlon, faire griller les arachides à feu moyen, les remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles commencent à colorer.

Ajouter le dernier 30 ml (2 c. à soupe) de sucre et faire cuire 1 ou 2 min, en remuant sans arrêt pour éviter que le sucre ne brûle, jusqu'à ce que le sucre se caramélise et prend une couleur ambrée foncée.

Retirer immédiatement du feu et répartir sur une plaque légèrement huilée.

Quand les arachides ont suffisamment refroidies, les défaire.

Au moment de servir les mousses, les garnir d'arachides pralinées.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
