

François Pralus

— MAÎTRE CHOCOLATIER —

LA CREME DE PRALINE

Une gourmandise infernale signée François Pralus

On fond pour la Praluline,
on craque pour ses pralines,
François Pralus vient d'inventer
une nouvelle recette plaisir:
la Crème de Praline.

Un concentré de gourmandise
sorti tout droit de la Manufacture
de Roanne. Des pralines maison
broyées, liées à la crème fraîche.
Rien de plus dans cette crème
rose au goût explosif. Le parfum
des amandes et des noisettes
torréfiées allié à la douceur du
sucre rose.



Difficile de ne pas s'empêcher de tremper le doigt dans le pot...
La texture crémeuse de la Crème de pralines invite à de gourmandes tartines. Sur
des sablés, une tranche de brioche...

En Région Rhône-Alpes, patrie de la tarte aux pralines, on versera le pot de crème
directement sur une tarte sablée.

Autre recette gourmande: une glace aux pralines ! Diluer la crème de pralines dans
une crème anglaise peu sucrée, turbiner et déguster...

Contact presse: veronique.mauge@gmail.com - mobile: 06 80 37 87 48

