

# Différence entre le pralin, la praline, praliné



Pralin, praline, praliné... Il y souvent du flou, derrière ces termes.

Pourtant, les choses sont assez claires, dans les dictionnaires officiels.

**Le pralin**, tout d'abord, est une préparation à base d'amandes grillées et de sucre cuit, ou de pralines pilées, qui sert à fourrer ou enrober des gâteaux ou des bonbons.

**Une praline**, d'autre part, est un bonbon fait d'une amande rissolée dans du sucre, lequel en refroidissant plusieurs fois, forme un enrobage de caramel durci et irrégulier qui peut être parfumé ou coloré dans les préparations commerciales. On nomme également ainsi un bonbon de sucre ou de chocolat formé d'une préparation à base de pralines pilées.



chocolat fourré à la praline

**Praliner**, enfin, c'est faire rissoler des amandes dans du sucre pour préparer des pralines ; par extension, on fait rissoler un ingrédient - par exemples des zestes d'orange- dans du sucre à la manière des pralines.

Mais donnons une recette de Darenne et Duval (1909) pour du praliné :

*Mettre sur le feu dans une bassine à fond rond 1 kg de sucre avec l'eau nécessaire pour fondre; lorsqu'il sera cuit au filet, y verser 1 kg d'amandes brutes nettoyées et remuer jusqu'au moment où le sucre sablera; maintenir sur le feu et remuer constamment à la spatule en tournant la bassine sur elle-même pour fondre le sucre et griller les amandes. En casser une de temps en temps pour s'assurer si elles sont assez grillées, puis dès qu'elles ont une couleur jaune peu foncée, verser sur un marbre vaseliné. Les piler aussitôt froides et passer au tamis pour réserver un peu de poudre qui servira aux gâteaux et aux glaces, puis broyer a la machine pour réduire en pâte très fine amollie par l'huile des amandes. Ce même praliné fait avec des amandes émondées sèches sera plus fin de goût et de couleur plus claire. Dans certaines maisons on met un quart de*

*noisettes, soit 250 gr. et 750 gr. amandes pour la dose ci-dessus; nous estimons qu'il est préférable, pour la variété des parfums, de faire le praliné franchement aux amandes grillées ou aux noisettes plutôt que de goût hybride.*

Vers la même époque, fut publié le Dictionnaire de Joseph Favre :

*PRALIN, s. m. (De Praslin). — Le chef d'office du maréchal Duplessis-Praslin fût le premier, qui enveloppa l'amande de sucre (Ménage), et lui donna le nom de son maître. Par altération pralin, qui, aujourd'hui, désigne, par antonomase, les préparations suivantes :*

*Pralin d'amandes grillées A. —Formule 4,598. — Employer : Amandes mondées grammes 303. Sre concassé — 500. Procédé. — Effiler ou hacher les amandes selon les besoins, les faire torréfier au four. Faire cuire le sucre au gros boulé et ajouter les amandes. Cette préparation, sert pour la confection des entremets à la crème pralinée et pour les gâteaux.*

Favre donne ensuite la définition des pralines : « amandes recouvertes de sucre cuit ». Il signale l'existence d'un grand nombre de pralines, qui diffèrent par les couleurs et les goûts, mais qui ont pour base unique le même genre de manipulation. On les fait généralement avec des amandes brutes ; on peut aussi les faire avec les noisettes et les pignons. Il est bien préférable de monder les amandes ; la pellicule communiquant à la praliné un goût d'amertume qui nuit à sa qualité.

Au fait, l'étymologie qu'il donne est-elle juste ? Dans *Le Parfait confiturier*, édité en 1667, on cite des « prasline » de citron, de violette, d'amande, et il est signalé que ces préparations doivent leur nom au maréchal du Plessis-Praslin (1598-1675), dont le cuisinier inventa cette confiserie. Du Plessis, Duplessis : la différence n'est pas grande, et elle est sans doute due à la Révolution française, qui fit disparaître les particules.

**Par Herve This**