

NEUENSCHWANDER
N

CRÈME DE NOISETTES



Amore per la tradizione.

POUR 8 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 1H
DIFFICULTÉ: SIMPLE

CRÈME DE NOISETTES

Les desserts à la crème de noisettes allient les plaisirs sucrés à l'arôme intense des noisettes, offrant ainsi une expérience gustative incomparable.

Ingrédients

50g	de beurre (fondu)
200g	de biscuits
200g	de noisettes (hachées/broyées)
200g	yogourt (min. 3,8%)
2	cuillères à soupe de miel
1	gousse de vanille
8 cuillères	crème de caramel
8 pcs.	Dragées aux chocolat
200g	de mascarpone

Préparation

1. Faire fondre le beurre et réduire les biscuits en miettes dans un sachet zip-lock. Mélanger les deux et répartir dans 8 verrines à dessert, presser et mettre au réfrigérateur.
2. Nettoyer les noisettes et les faire griller dans une poêle sans matière grasse.
3. Mélanger le mascarpone, le yogourt, le miel et la vanille et battre le tout en une masse aérée. Verser la crème dans les verres avec le fond de biscuits. Chauffer légèrement la sauce caramel (par ex. au micro-ondes) et la répartir sur la crème à l'aide d'une cuillère. Répartir ensuite les dragées au chocolat en guise de décoration.
4. Déguster le dessert immédiatement ou le mettre au réfrigérateur.

Produits recommandés



Biscuits de beurre au
caramel salé
Art. 207097



Noisettes du Piémont
IGP à gros grains
Art. 902304



Miel mille
fleurs biologique
Art. 000496



Crème de caramel
au beurre salé
Art. 03174



Dragées grain de café
au chocolat noir
Art. 793