



# Crème Noisettes et son Croquant

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 500ml de lait Soja Vanille
- 35g de fécule de maïs (type Maïzena / à défaut de la fécule d'arrow root)
- 4 c. à soupe de pâte de noisettes

Pour le croquant aux noisettes :

- 125g de noisettes
- 3 c. à soupe d'eau
- 40g de sucre fin

**Matériel** : un fouet ou cuillère magique,  
1 plaque à pâtisserie, grille de refroidissement.

**PREPARATION et CUISSON de la Crème Noisettes**

- 1 – Dans une petite casserole, mettre le lait de soja vanille froid avec la fécule de maïs et 4 c. à soupe de pâte de noisettes.
- 2 – Mettre sur feu moyen tout en délayant avec un fouet ou la cuillère magique (avec elle, aucun grumeaux) sans cesser de mélanger.
- 3 – Poursuivre la cuisson jusqu'à l'épaississement souhaité (quand la crème sera froide, elle va s'épaissir naturellement).
- 4 – Verser dans 4 ramequins. Laisser refroidir puis mettre au froid. Cette crème de noisettes se conserve bien 3 jours.

**PREPARATION et CUISSON du Croquant aux noisettes**

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

- 1 – Mixer très grossièrement les noisettes.
- 2 – Dans une petite casserole, préparer un sirop : mettre le sucre et les 3 c. à soupe d'eau. Porter à ébullition pendant 1 mn.
- 3 – Hors du feu, verser d'un seul coup l'ensemble des noisettes mixées et bien mélanger pour les imprégner du sirop (photo 1). Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, verser les noisettes et les étaler (photo 2).
- 4 – Mettre à cuire pendant 10 mn à 180°C chaleur tournante. Surveiller la cuisson : les noisettes doivent dorer (photo 3).
- 5 – Dès la sortie du four, glisser le papier sulfurisé et les noisettes dorées sur une grille pour refroidissement. Il n'y a plus qu'à casser le croquant refroidi avec les mains selon la grosseur souhaitée (photo 4). Le croquant se conserve dans une boîte hermétique pendant quelques jours. Ne pas conserver au froid, cela aurait comme conséquence de le ramollir.

Au moment de servir, déposer du croquant sur la crème de noisettes.