

Noisettes émondées et grillées à sec

Recette proposée par Nicolas, Economique,
Préparation: 5 minutes Cuisson: 5 minutes

Pourquoi émonder (ou monder) les noisettes à sec ?
Premièrement, cela permet de sortir la peau qui peut donner un léger gout d'amertume à la noisette. Ensuite, le fait de les faire griller légèrement permettra de révéler tout l'arôme de la noisette. C'est l'avantage de la torréfaction, en séchant, la noisette devient beaucoup plus croquante et toute ça saveur explose en bouche.



Les ingrédients:

- Des noisettes

Comment faire:



1) Faire chauffer un poêle. -



2) Une fois la poêle bien chaude, on met les noisettes dessus et on mélange sans cesse pendant quelques minutes. Les noisettes vont commencer à se colorer et la peau va se craqueler et tomber. Nos noisettes sont presque prêtes. -



3) Il faut maintenant les mettre dans un torchon propre. -



4) Refermer le torchon et écraser délicatement les noisettes entre elles. La peau va alors se détacher et vous aurez des noisettes émondées et torréfiées, prêtes à la dégustation. -

Le petit plus

Vous pouvez croquer ces noisettes pour le quatre heure accompagnées de quelques fruits secs, comme des figues ou des abricots. Vous pouvez très bien remplacer les noisettes par des amandes, la technique est la même.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !