

Purée de noisettes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 5 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 1 pot

- 200 g de noisette

✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Répartissez les noisettes sur le plaque du four et faites-les griller au four pendant 5 min. Laissez-les tiédir.

Mettez les noisettes dans le bol du mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une poudre fine.

Mixez de nouveau : la poudre va peu à peu devenir pâteuse. Raclez la pâte sur les bords avec une maryse pour la faire retomber.

Mixez de nouveau, la pâte va se transformer en purée (ça prend un petit peu de temps, mais c'est magique !).

N'hésitez pas à faire quelques petites pauses pour ménager le moteur du robot.

Si vous trouvez votre purée trop épaisse, vous pouvez ajouter 1 à 2 cs d'huile de noisette.



www.audalacuisine.com