



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Biscuit moelleux aux Noix du Périgord et à la crème de noix



**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX
ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD**
BP 70018 - 46600 MARTEL
Tél : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42
E-Mail : contact@noixdupericord.com

Syndicat Professionnel de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord, Perrical - 46600 CREYSSE
Tel : 05 65 32 22 22 - Fax : 05 65 37 07 42

Mel : contact@noixdupericord.com - Web : www.noix-du-perigord.com



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Biscuit moelleux aux Noix du Périgord et à la crème de noix



Ingrédients pour biscuit :

4 oeufs
125 g de sucre semoule
125 g de farine
100 g de cerneaux de Noix du Périgord AOC, concassés finement

Ingrédients pour appareil aux noix :

20 cl de crème liquide
30 g de sucre semoule
1 feuille de gélatine
100 g de cerneaux de Noix du Périgord AOC, en poudre
3 cl d'alcool de noix

Préparation du biscuit :

Battre au fouet le sucre et les œufs au bain marie jusqu'à l'obtention d'un "ruban". Ajouter délicatement la farine et la concassée de Noix du Périgord en remuant avec une spatule.
Verser cette préparation sur une plaque beurrée et cuire au four à 180°C pendant 7 mn.

Préparation de la crème de noix :

Faire tremper dans l'eau fraîche la feuille de gélatine.
L'égoutter et la faire fondre dans l'alcool de noix chaud.
Fouetter la crème liquide et le sucre jusqu'à obtention de la chantilly.
Incorporer l'alcool et la gélatine fondue.
Mélanger délicatement et terminer en incorporant la poudre de Noix du Périgord.

Dans des petits cercles de diamètre 8 cm, ou dans des ramequins, disposer un rond de biscuit et recouvrir de crème. Faire prendre au frais.
Démouler et servir frais sur une assiette entourée de crème anglaise à la liqueur de noix.



Recette de Robert Véril
Restaurant La Vieille Auberge 46200 SOUILLAC

Partenaire de la Route de la Noix du Périgord



www.noixdupergord.com