



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



Croustillant aux Noix du Périgord caramélisées et son coulis de poires



**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



Croustillant aux Noix du Périgord caramélisées et son coulis de poires



Ingrédients pour 4 personnes :

CROUSTILLANT :

60 g de beurre
60 g de farine
75 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
50 g de Noix du Périgord AOC

MOUSSELINE DE NOIX

CARAMELISEES :

¼ l de crème pâtissière
100 g de crème liquide
120 g de Noix du Périgord AOC
1 c à soupe de liqueur de noix

Préparation :

CROUSTILLANT : Mélanger le beurre en pommade, le sucre, la farine et le blanc d'œuf. Laisser reposer 10 minutes. Etaler des noisettes de pâte sur une plaque de four beurrée ; parsemer de noix concassées. Cuire 5 à 6 minutes (180 °) Décoller de la plaque dès la sortie du four à l'aide d'une spatule ; laisser refroidir.

MOUSSELINE DE NOIX CARAMELISEES : Fouetter la crème liquide. Réaliser des noix caramélisées : cuire un caramel blanc (100 g de sucre et 2 c à soupe d'eau), ajouter les cerneaux de noix. Etaler sur du papier sulfurisé ; laisser refroidir et mixer. En garder 4 pour la décoration. Incorporer délicatement la crème pâtissière, les noix caramélisées, la crème fouettée et ajouter la liqueur.

COULIS : Faire pocher une poire épluchée dans un sirop obtenu en mélangeant 50 g d'eau, 50 g de sucre et 1/2 bâton de vanille. Mixer et laisser refroidir.

Dresser en alternant mousseline et croustillant sur 3 niveaux. Décorer avec les noix caramélisées et le coulis de poire.



Recette de Stéphane Manevy
Restaurant Les Agapes 24120 TERRASSON

Partenaire de la Route de la Noix du Périgord

L'Aquitaine, le goût du bonheur



www.noixdupericord.com