

Noisettines du Médoc



Spécialité artisanale



*Vous aussi, vous pouvez essayer
ces recettes réalisées
par nos fidèles clients
et nous-même.*

*Vos réalisations sont également
les bienvenues.*



la Crème de Noisettines

La crème de Noisettines est conçue avec :

- des Noisettines broyées,
- de l'eau,
- du jus de citron.

Dès sa commercialisation, elle fut récompensée par le Guide des Gourmands au Salon des "Coqs d'Or" à Paris.

Ses utilisations sont multiples :

- sur des brioches,
- des crêpes,
- du pain,
- petits biscuits (boudoirs, petits beurres,...).

Elles s'emploie en pâtisserie :

- pour les fonds de tarte, en remplacement de certaines crèmes (garnissage de petits choux comme les profiteroles),
- en nappage sur les sorbets de glace ou même incorporée,
- en boisson lactée (1 litre de lait bien frais, 100 g de crème de Noisettines et voilà une boisson délicieuse !).

Mais aussi en cuisine :

en déglacage délayé dans le jus de vos cuissons avec une pointe de crème fraîche.

Elle s'accommode délicieusement avec :

les magrets de canard, rôti de porc, filet mignon, volaille, gibiers, et autres viandes selon le goût.



Photo trouvé sur internet
avez vous une photo de
noisettin

Le Noisettin

Le Noisettin est une poudre
de Noisettines utilisé pour :

- aromatiser les yaourts, le fromage blanc,
- saupoudrer les tartes aux fruits,
- élaborer des crumbles ou parsemer sur les glaces,
- apporter délicatement du croustillant et de la saveur noisettes à vos salades, sauces ou poissons.

Soufflé de Noisettines du Médoc, sorbet à la poire

Auteur : Nicolas Masse des Sources de Caudalie

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

Pour le soufflé :

300 g crème de Noisettines du Médoc
35 g fécule de pomme de terre
300 g blanc d'œuf
100 g de sucre
80 g de sucre pour chemiser

Pour le sorbet :

1/2 l d'eau
350 g de sucre
1/2 l de pulpe de poire

PRÉPARATION

Pour le soufflé : Faites chauffer au bain-marie la Noisettines puis incorporer la fécule de pomme de terre et fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement élastique. Montez les blancs en neige ferme et à la fin ajouter le sucre semoule. Préchauffer le four à 200°

Versez peu à peu les blancs dans la préparation Noisettines et fécule de pomme de terre, remplissez les moules préalablement beurrés et chemisés de sucre semoule et enfournez dans un four à 200° pendant 17 minutes.

DRESSAGE

Faites fondre du chocolat avec de la menthe et de la Noisettines. Déposez une quenelle de sorbet à la poire au centre du soufflé et nappez de chocolat fondu.



Panna cotta à la crème de Noisettines

Auteur : Anne Raffestin

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS

60 cl de crème fraîche entière Vanille (en gousse ou en sucre vanillé)
60 g de sucre. Crème de noisettes et Noisettines.
3 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

Faire chauffer la crème y incorporer le sucre. Faire fondre dans le mélange les feuilles de gélatine hors du feu.
Mettre 3 cuillères de crème de noisettes au fond d'une verrine. Ajouter le mélange panna cotta.
Concasser grossièrement quelques Noisettines que vous placez en décor sur votre crème. Placer 24 heures au réfrigérateur.

Recette sucrée-salée

Auteur : Nicolas (Angoulême)

TYPE Sucré-Salé

PRÉPARATION

Griller une tranche de pain.
Etendre un léger coulis de crème de Noisettines.
Ajouter une tranche de foie gras frais poêlée.
Régaliez-vous !!! La pause au travail !!!

Le filet mignon

Auteur : Marie-Claire de 33340 LEPARRE

TYPE Sucré-Salé

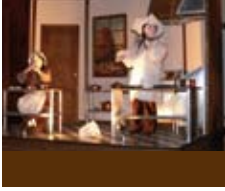
INGRÉDIENTS

Filet mignon de porc
Figues sèches
Crème fraîche
Sel
Poivre
Crème de Noisettines

PRÉPARATION

Ouvrir le filet-mignon, y mettre sel, poivre et figues sèches, le rouler et le ficeler comme un rôti, resaler et poivrer le dessus, le mettre dans un plat sans huile, mais avec 1 cm d'eau environ, laisser cuire 35 mn à surveiller, laisser la viande tendre, au jus mélanger la crème fraîche pour le dégraissage et 2/3 cuillères de crème de Noisettines selon les goûts.
Ajouter des pommes de terre vapeur à la sauce (exemple d'accompagnement).

Bon appétit !



Mousse glacée à la crème de Noisettines

Auteur : Jean-Claude POGNOT

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS

300 g de sucre semoule
20 cl d'eau
10 jaunes d'œufs
2 à 3 cuillerées à café de crème de Noisettines
250 g de crème liquide.

PRÉPARATION

Faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule. Laisser cuire 3 mn et le verser bouillant en filet sur les jaunes d'œufs dans le batteur en marche, au fouet à bonne vitesse, mais pas trop violemment (l'appareil serait trop moussieux et "éclaté").
Laisser tourner 20 mn environ, jusqu'à refroidissement.
Ajouter la crème de Noisettines.
Mélanger délicatement avec la crème fouettée ferme.
Mettre en ramequin, au congélateur.
Au moment de servir, parsemer de Noisettines concassées.

Financiers Noisettines

Auteur : Granjon Christiane (95)

TYPE Sucré

Préparation 15 mn
Cuisson 15 mn

INGRÉDIENTS

300 g de sucre glace
200 g de beurre doux
65 g de farine
6 blancs d'œufs
100 g d'amandes en poudre
50 g de Noisettin

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 240°C (th. 8).
Faire fondre le beurre doucement dans une casserole ou au micro-ondes.
Mélanger dans un saladier le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le Noisettin. Incorporer les blancs d'œufs en travaillant à la spatule. Verser le beurre fondu en continuant de remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Verser la pâte dans des petits moules à financiers souples (ou à muffins...)
Ne pas trop remplir les moules car la pâte va gonfler en cuisant.
Faire cuire 15 à 20 mn à four chaud (220°C - th. 7) ;
surveiller le dessus il ne doit pas être trop doré.
Démouler dès leur sortie du four.



Crèmes brûlées à la crème de Noisettines

Auteur : Annick Audibert

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS pour 7 ou 8 ramequins :

- crème de Noisettines
- Noisettin
- 1 pot de 250 g de Mascarpone
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 1 berlingot de 20 cl de crème fleurette entière (crème fraîche liquide)
- 75 g de sucre y compris deux sachets de sucre vanillé naturel
- 7 à 8 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

Battre le sucre avec les jaunes pour les faire blanchir. Faire tiédir ensemble : crème fraîche, mascarpone et lait concentré. Verser cette préparation lorsqu'elle est homogène sur les œufs. Bien mélanger. Etaler au fond de chaque ramequin, 3 cuillères à café de crème de Noisettines.

Répartir la crème aux œufs dans les récipients en la faisant glisser le long d'un manche de cuillère afin d'éviter qu'elle ne se mélange à la crème de Noisettines. Faire cuire au bain-marie pendant environ une heure dans un four préchauffé (100°). Retirer les ramequins de l'eau chaude dès que la crème est prise. Réserver au frais.

Au moment de servir, saupoudrez de sucre canne, chauffez au chalumeau puis répartissez à la surface 1 cuillère à café de Noisettin sur chaque crème...

C'est extraordinaire !!!....

Gâteau au Noisettin

Auteur : Saint-Jalmes Eric

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS

- 125 g de Noisettin
- 100 g de farine
- 50 g de maïzena
- 150 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche

PRÉPARATION

Séparer 3 jaunes d'œuf des blancs. Conserver ces blancs pour la fin de la préparation.

Dans un saladier, incorporer 3 jaunes d'œuf avec 1 œuf entier, ajouter le sucre, le sucre vanillé. Mélanger jusqu'à obtenir un blanchissement de l'ensemble.

Ajouter farine et maïzena, remuer jusqu'à ce que le tout soit onctueux.

Insérer la Noisettin et la crème fraîche à la préparation.

Remuer pour obtenir un bel ensemble homogène.

Monter les 3 blancs restants en neige bien ferme.

Incorporer très délicatement les blancs en neige à la préparation au Noisettin.

Faire cuire à four chaud pendant 20 à 25 minutes à 200°C.

Info : ce gâteau doit être juste cuit, car trop cuit il perdrait de son moelleux.



Rôti aux pruneaux, sauce crème de Noisettines

Auteur : Michèle

TYPE Sucré-Salé

INGRÉDIENTS

1 rôti de porc aux pruneaux
10 pruneaux dénoyautés coupés
20 cl de crème fraîche
Sel, poivre, huile, oignon
Crème de Noisettines
Fond de veau

PRÉPARATION

Faites votre rôti comme d'habitude au four - sel, poivre, oignon, huile.

Dans une casserole :

1 verre d'eau avec 3 cuillères de fond de veau.
20 cl de crème fraîche
2 à 3 cuillères de crème de Noisettines et en dernier ajouter les pruneaux.

Couper votre rôti, et mettre une tranche avec une louchette de sauce, accompagné de pâtes alsaciennes (spatzlis).

Bon appétit !

Petits choux à la crème de Noisettines

Auteur : Céline (<http://lepetitmondedeceline.over-blog.com>)

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS pour une vingtaine de petits choux

Pour la pâte à choux :

75 g d'eau
75 g de lait
Sel
50 g de beurre
3 œufs
80 g de farine avec levure incorporé

Pour la Crème de Noisettines :

2 jaunes d'œuf
100 g de sucre glace
125 g de beurre mou
50 g de poudre de Noisettin

PRÉPARATION

Pour la pâte à choux :

Préchauffer le four à 200°.
Verser dans une casserole l'eau et lait, quand le mélange est frémissant, rajouter en seule fois la farine et la pincée de sel.
Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois.
Dessécher la pâte sur feu doux pendant 2 minutes à peine.

Pour la crème de Noisettines :

Battre les jaunes et le sucre glace au fouet électrique.
Ajouter le beurre en pommade et le Noisettin.
Se servir de cette crème de suite, ne surtout pas la mettre au frigo car elle va durcir et ne sera plus utilisable au moment voulu.



Feuilletés briochés à la crème de Noisettin

Auteur : Sandra (<http://sandracuisine.over-blog.com>)

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à feuilletée briochée :

450 g de farine pour viennoiserie
10 g de levure de boulangerie déshydratée
1 cuillère à café de sel
70 g de sucre
2800 ml de lait
20 g de beurre
80 g de farine
125 g de beurre bien froid

Pour la Crème de Noisettin :

2 œufs
300 ml de lait
25 g de maïzena
50 g de Noisettin
60 g de sucre en poudre
20 g de beurre

PRÉPARATION

La Crème de Noisettin :

Mettre le lait et le Noisettin dans une casserole, porter à ébullition et faire infuser. Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre afin de les blanchir. Ajouter la maïzena, bien mélanger pour ne pas faire de grumeaux. Verser la moitié du lait dans le mélange aux œufs et remettre dans la casserole avec le reste de lait et faire épaissir. Une fois le 1^{er} bouillon atteint, couper le feu. Mettre le beurre et fouetter vivement. Laisser refroidir.

Les Feuilletés Briochés :

Dans le bol de votre robot, déposer la farine, le sel, la levure dissoute dans le lait tiède, le sucre.
Mettre en route jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Laisser lever cette pâte 1 heure recouvert d'un torchon. Lorsque la pâte a doublé de volume, la mettre au réfrigérateur 30 minutes pour la raffermir. Commencer l'épreuve du feuilletage. Lui faire faire 3 tours sans oublier les passages au frigo entre chaque. Une fois fini, un dernier petit tour de 30 mn au frigo et sortir la pâte.

L'étaler en rectangle et découper en carrés de 12 cm de côtés environ.

Mettre sur la moitié d'un carré obtenu une cuillère de Crème de Noisettin, et sur l'autre moitié faire de petites incisions au couteau, puis recouvrir la crème. Disposer tous les carrés recouverts sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser lever 30 à 40 mn dorés au jaune d'œuf et parsemés d'un peu de Noisettin. Cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 35 mn.

Cupcakes à la Noisettines

Auteur : Mélanie Boré - www.map-titecampagne.net

TYPE Sucré

INGRÉDIENTS pour 12 cupcakes

120 g de beurre pomme
80 g de sucre
2 œufs
120 g de farine
1/2 cuillère à café de levure chimique
150 g de noisettes enrobées de sucre les Noisettines
Un petit pot de crème de noisettes les Noisettines
6 mécoquines les Noisettines (confiserie douce et moelleuse, à la façon d'une truffe mais sans chocolat)

PRÉPARATION

Commencez par concasser grossièrement au mortier les noisettes enrobées de sucre. Réservez.

Battez ensemble le sucre et le beurre, puis incorporez un à un les œufs en mélangeant bien.

Ajoutez la farine tamisée et la levure en continuant de fouetter.

Puis à la main, ajoutez le concassé de noisettes en mélangeant à l'aide d'une spatule souple.

Remplissez les petits moules à muffins aux deux tiers.

Enfouez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 mn.

Laissez-les bien refroidir. Au moment de servir, nappez les cupcakes de crème de noisettes et parsemez de mécoquines finement hachées.

Dégustez !



1, La Landette - 33340 BLAIGNAN-MÉDOC - FRANCE
Tél. 05 56 09 03 09 - Fax 05 56 09 05 33
noisettines@gmail.com - www.noisettines.fr

SARL Nouvelles Vagues au capitale de 60 980 €
RCS Bordeaux 389 589 540 00027
N° TVA Intracommunautaire FR15 389 589 540 - Code APE 522G