



Les Noisettines du Médoc

LE LIVRET DE RECETTES



23 recettes et idées gourmandes
Du goûter aux accords salés

Artisan depuis 1979



La Noisettine entre en cuisine



Une noisette, un caramel soufflé, puis mille façons de prolonger la dégustation. Depuis 1979, la famille Noyez fait vivre cette gourmandise au cœur du Médoc.

Ce livret réunit des recettes de la maison, des créations partagées par nos clients et une proposition de chef. Gâteaux, desserts frais, tartes et sauces : la Noisettine se découvre aussi à la cuillère et derrière les fourneaux.

Des recettes à faire vivre

Les temps de cuisson sont des repères : surveillez la texture et la coloration, et adaptez-les à votre four et à vos moules. Les idées gourmandes laissent volontairement les quantités à votre goût.

Les contributions sont créditées en fin de livret. Vous retrouverez également les fiches recettes sur noisettines.fr.

Au fil des envies

À PARTAGER

Muffins aux Noisettines	7
Financiers au Noisettin	8
Gâteau moelleux au Noisettin	9
Cupcakes aux Noisettines	10
Les délices de l'écureuil	11
Gâteau roulé à la pâte à tartiner	12
Sablés au Noisettin	13

FRUITS ET SAISONS

Tarte fine aux fruits	14
Tarte meringuée aux poires	15
Petits feuilletés aux pommes	16
Pomme au four	17
Galette des rois aux Noisettines	18

DESSERTS FRAIS

Panna cotta aux Noisettines	19
Verrines lactées et croquantes	20
Petits entremets au chocolat	21
Tiramissime	22

DESSERT DE CHEF

Soufflé aux Noisettines	23
-------------------------	----

PETITS PLAISIRS

Crêpes mascarpone et Noisettines	24
Chantilly aux Noisettines	25

ACCORDS SALÉS

Sauce aux pruneaux et Noisettines	26
Figues et sauce aux Noisettines	27
Toast de foie gras aux Noisettines	28

POUR LES ADULTES

Une touche de Noisettine au cocktail	29
--------------------------------------	----

Le croquant et la poudre

La Noisettine



La spécialité fondatrice de la maison associe une noisette entière à un enrobage de caramel soufflé. Les fruits sont travaillés dans les chaudrons de cuivre, puis les confiseries sont triées et conditionnées à la main.

En cuisine, concassez-les grossièrement pour retrouver des morceaux dans les muffins ou les cupcakes. Sur une panna cotta, une verrine ou une glace, ajoutez-les au dernier moment pour garder le contraste des textures.

Le Noisettin



Le Noisettin est la poudre obtenue par broyage des Noisettines. Il réunit le goût de la noisette et celui de son caramel : ce n'est pas une simple poudre de noisettes nature.

Il parfume les gâteaux, financiers et sablés. Saupoudrez-en aussi les yaourts, le fromage blanc, les tartes aux fruits ou les glaces ; incorporez-le dans un crumble, ou apportez une touche de noisette à une salade, un poisson ou une sauce.

La crème de Noisettines



La crème de Noisettines, aujourd'hui présentée comme notre pâte à tartiner, est préparée à partir de Noisettines broyées, d'eau et de jus de citron. Elle prolonge le parfum de la confiserie dans une texture onctueuse. Cette création a reçu un Coq d'Or du Guide des Gourmands en 2002.

Au petit déjeuner et au goûter

Étalez-la sur une brioche, du pain ou des crêpes. Elle accompagne aussi de petits biscuits, un gâteau simple ou une pause à la cuillère.

Dans les desserts

Utilisez-la en fond de tarte, en garniture de biscuit roulé ou en nappage sur une glace. Elle parfume une panna cotta, une chantilly ou une préparation pâtissière. Dans les recettes du livret, la mention « pâte à tartiner » désigne toujours la crème de Noisettines.

Dans une sauce et même à boire

Délaissez-en une petite quantité dans un jus de cuisson avec une pointe de crème fraîche. L'accord se prête notamment au porc, au canard et aux volailles. Pour retrouver la boisson lactée de notre ancien livret, mixez 100 g de crème de Noisettines avec 1 litre de lait bien frais et dégustez sans attendre.

La crème de Noisettines est une pâte à tartiner ; la crème fraîche mentionnée séparément dans une recette est un ingrédient laitier.

Les autres complices du livret

Le Sablé 33



Ce biscuit artisanal associe notamment la poudre de Noisettines au beurre et à la fleur de vigne. Émietté, il forme une base croquante pour les verrines ; il peut aussi remplacer les boudoirs du Tiramissime.

La Mécoquine



Fondante, à la manière d'une truffe sans chocolat, elle offre une autre texture de noisette. Dans les cupcakes, elle intervient en finition, finement hachée sur le nappage ; la pâte du gâteau contient, elle, des Noisettines concassées.

Le café aux Noisettines



Le café de la maison associe des arabicas à la poudre de Noisettines. Préparez-le puis laissez-le refroidir pour imbiber les biscuits du Tiramissime. Il accompagne aussi les petits gâteaux au Noisettin.

Sous chaque recette, « Les produits à utiliser » présente les spécialités de la maison qui entrent dans sa préparation, et non une photographie du plat terminé. Pour les ingrédients, allergènes et conseils de conservation, référez-vous aux emballages.

Muffins aux Noisettines

9 petits muffins · Four 200 °C · Environ 20 min

INGRÉDIENTS

150 g de farine T45
60 g de Noisettines
10 cl de lait
50 g de beurre fondu
1 œuf
50 g de sucre
4 g de levure chimique
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Concassez les Noisettines.
2. Mélangez la farine, la levure, le sel, le sucre et les Noisettines concassées.
3. Battez l'œuf avec le lait. Incorporez progressivement les ingrédients secs, puis le beurre fondu.
4. Répartissez dans 9 petits moules à muffins, sans les remplir à ras bord.
5. Enfournez environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau et laissez tiédir avant de démouler.

Elodie GODGUIN (<http://dansmatoutepetitecuisine.blogspot.com>)

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettines

Financiers au Noisettin

Préparation 15 min · Cuisson 15 à 20 min

INGRÉDIENTS

300 g de sucre glace

200 g de beurre doux

65 g de farine

6 blancs d'œufs

100 g de poudre
d'amandes

50 g de poudre de
Noisettines (Noisettin)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 240 °C. Faites fondre doucement le beurre et laissez-le tiédir.
2. Mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le Noisettin.
3. Incorporez les blancs d'œufs non montés à la spatule, puis le beurre fondu, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Versez dans de petits moules souples à financiers, sans les remplir complètement.
5. Ramenez le four à 220 °C et faites cuire 15 à 20 minutes en surveillant la coloration. Démoulez délicatement à la sortie du four.

La recette prévoit un préchauffage à 240 °C puis une cuisson à 220 °C. Adaptez la durée à la taille des moules.

Granjon Christiane (95)

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettin

Gâteau moelleux au Noisettin

Four 200 °C · Cuisson 20 à 25 min

INGRÉDIENTS

125 g de poudre de Noisettines (Noisettin)

100 g de farine

50 g de fécule de maïs

150 g de sucre

4 œufs

1 sachet de sucre vanillé

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Un peu de beurre pour le moule

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Séparez les blancs et les jaunes de 3 œufs ; gardez le quatrième entier.

2. Fouettez les 3 jaunes avec l'œuf entier, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Incorporez la farine et la fécule, puis le Noisettin et la crème fraîche.

4. Montez les 3 blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

5. Versez dans un moule beurré. Faites cuire 20 à 25 minutes en vérifiant le centre du gâteau : il doit rester moelleux, avec une pâte cuite.

Saint-Jalmes Eric

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettin

Cupcakes aux Noisettines

12 cupcakes · Four 180 °C · 15 à 20 min

INGRÉDIENTS

120 g de beurre
pommade

80 g de sucre

2 œufs

120 g de farine

½ cuillère à café de
levure chimique

150 g de Noisettines

Pâte à tartiner de
Noisettines, pour le
nappage

6 Mécoquines

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Concassez les Noisettines.
2. Battez le beurre et le sucre. Incorporez les œufs un à un, puis la farine tamisée et la levure.
3. Ajoutez les Noisettines concassées à la spatule.
4. Remplissez les moules aux deux tiers et enfournez 15 à 20 minutes. Laissez refroidir complètement.
5. Au moment de servir, nappez de pâte à tartiner et parsemez de Mécoquines finement hachées.

Mélanie Boré - Blog "ma p'tite Campagne"

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettines



Pâte à tartiner



Mécoquines

Les délices de l'écureuil

Petites bouchées · Four 180 °C · Environ 15 min

INGRÉDIENTS

2 blancs d'œufs

80 g d'amandes
hachées

80 g de Noisettines

60 g de sucre roux

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Concassez les Noisettines, puis mélangez-les avec les amandes et le sucre.

2. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez délicatement le mélange précédent.

3. Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson, en une couche régulière.

4. Enfourez environ 15 minutes. Découpez encore chaud en petites bouchées, puis laissez refroidir.

Karine propose de détailler cette préparation en 48 toutes petites bouchées. Le rendement dépend de l'épaisseur et de la découpe.

Karine

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettines

Gâteau roulé à la pâte à tartiner

Four moyen · Cuisson 10 à 15 min

INGRÉDIENTS

3 œufs

100 g de farine

150 g de sucre

½ sachet de levure chimique

Pâte à tartiner de Noisetttines, pour garnir

Beurre pour le moule

Un peu de sucre pour le démoulage

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à température moyenne, soit un repère de 180 °C. Séparez les blancs des jaunes.
2. Fouettez les jaunes avec les 150 g de sucre. Montez les blancs en neige ferme.
3. Ajoutez un peu de blancs montés pour assouplir le mélange. Incorporez la farine et la levure, puis le reste des blancs délicatement.
4. Étalez dans un moule plat beurré. Faites cuire 10 à 15 minutes : le biscuit doit rester souple.
5. Démoulez sur du papier cuisson légèrement sucré. Étalez rapidement la pâte à tartiner et roulez le biscuit encore chaud.

Surveillez le biscuit pendant la cuisson : il doit rester suffisamment souple pour être roulé encore chaud.

Fanou - Le Journal du Médoc

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Sablés au Noisettin

Four 180 °C · Cuisson 10 à 15 min

INGRÉDIENTS

250 g de farine

125 g de sucre

75 g de Noisettin

65 g de beurre doux
mou

1 œuf

½ sachet de levure
chimique

1 pincée de sel

Un peu de jaune d'œuf
pour dorer

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Réunissez la farine tamisée, la levure, le sucre, le Noisettin et le sel.
2. Incorporez le beurre mou, puis l'œuf. Mélangez pour obtenir une pâte malléable sans trop la travailler.
3. Abaissez délicatement et découpez de petits biscuits. Posez-les sur une plaque antiadhésive ou du papier cuisson, puis dorez au jaune d'œuf.
4. Faites cuire 10 à 15 minutes en surveillant la coloration. Laissez refroidir avant de ranger dans une boîte métallique.

Michelle · Plaisirs de la Maison

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettin

Tarte fine aux fruits

Idée gourmande · Four 180 à 200 °C

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

Pommes, poires ou
bananes, selon votre
moule

Pâte à tartiner de
Noisettines, en couche
fine

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four entre 180 et 200 °C, selon votre four. Déroulez la pâte sur sa feuille de cuisson ou dans un moule.
2. Étalez une fine couche de pâte à tartiner sur le fond.
3. Lavez et préparez les fruits choisis, puis disposez-les en fines lamelles.
4. Enfournez et surveillez à partir de 15 à 20 minutes. Prolongez si nécessaire : la pâte doit être bien cuite et les fruits tendres.

Une idée à composer selon les fruits disponibles. Les quantités et la durée dépendent du moule et de l'épaisseur des fruits.

Une idée partagée par la maison

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Tarte meringuée aux poires

Four 200 °C · Puis quelques instants sous le gril

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

2 belles poires mûres

Pâte à tartiner de
Noisettines, pour le fond

Poudre de Noisettines,
pour parsemer

2 blancs d'œufs

30 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Foncez le moule avec la pâte et piquez le fond.
2. Étalez une couche de pâte à tartiner. Pelez les poires, émincez-les et disposez-les dessus. Parsemez de poudre de Noisettines.
3. Enfournez 15 à 20 minutes ; prolongez si la pâte n'est pas encore cuite.
4. Montez les blancs en neige. Incorporez le sucre glace pour obtenir une meringue brillante.
5. Couvrez la tarte de meringue, à la poche ou à la cuillère. Passez brièvement sous le gril en surveillant constamment la coloration.

Mawy (<http://lesrecettesfundemawygolote.over-blog.com>)

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner



Noisettin

Petits feuilletés aux pommes

Petites pièces · Four 210 °C · Environ 20 min

INGRÉDIENTS

1 abaisse de pâte feuilletée pur beurre

2 pommes

Pâte à tartiner de Noisettines, pour une couche fine

25 à 30 noisettes entières pour une finition facultative

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 210 °C. Découpez des disques de pâte d'environ 5,5 cm et placez-les sur une plaque garnie de papier cuisson.

2. Piquez les disques, puis passez une fine couche de pâte à tartiner au pinceau.

3. Pelez et émincez les pommes. Répartissez quelques fines lamelles sur chaque disque.

4. Enfournez environ 20 minutes : les fonds doivent être cuits et les pommes tendres. Ajoutez les noisettes en finition si vous en utilisez.

Le nombre de pièces dépend de la taille de l'abaisse. La finition aux noisettes est facultative.

Anne Lataillade · Papilles & Pupilles

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Pomme au four

Pour 1 pomme · Four 200 °C · 25 à 30 min

INGRÉDIENTS

1 pomme Golden

1 morceau de sucre

1 cuillère à café de pâte
à tartiner de Noisettines

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Lavez la pomme et évidez-la du côté de la queue pour retirer le cœur.

2. Placez le sucre dans la cavité, puis déposez la pomme dans un petit plat.

3. Enfournez 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre. Adaptez la durée à la grosseur de la pomme.

4. À la sortie du four, nappez de pâte à tartiner et servez tiède.

Une idée partagée par la maison

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Galette des rois aux Noisettines

6 personnes · Four 180 °C · Environ 30 min

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées

50 cl de lait entier

3 œufs

50 g de farine

80 g de sucre

Pâte à tartiner de
Noisettines, en couche
fine

1 jaune d'œuf et 2 cl
d'eau pour dorer

PRÉPARATION

1. Fouettez les 3 œufs et le sucre, puis ajoutez la farine. Faites chauffer le lait.

2. Versez le lait chaud progressivement sur les œufs en fouettant. Remettez en casserole et faites épaissir en remuant. Transvasez dans un plat peu profond, couvrez au contact et refroidissez rapidement au frais.

3. Préchauffez le four à 180 °C. Posez une pâte sur une plaque. Garnissez d'une fine couche de pâte à tartiner puis d'environ 1 cm de crème pâtissière, en laissant un bord libre. Gardez l'excédent de crème pour un autre dessert.

4. Humidifiez le bord, couvrez avec l'autre pâte et soudez. Dorez au jaune délayé dans l'eau. Dessinez sans percer la pâte et ménagez une petite ouverture au centre.

5. Enfournez environ 30 minutes. Prolongez si nécessaire : le feuilletage doit être bien doré et cuit.

Mme Raffestin

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Panna cotta aux Noisettines

Repos au réfrigérateur 24 h

INGRÉDIENTS

60 cl de crème liquide
entière

60 g de sucre

Vanille en gousse ou
sucre vanillé

Gélatine adaptée à 60 cl
de crème : dosage du
fabricant

Pâte à tartiner de
Noisettines, pour les
fonds

Quelques Noisettines
pour le décor

PRÉPARATION

1. Préparez la gélatine suivant les indications de son fabricant. Pour des feuilles, faites-les ramollir dans l'eau froide puis essorez-les.
2. Faites chauffer la crème avec le sucre et la vanille. Retirez la gousse si vous en utilisez une.
3. Hors du feu, incorporez la gélatine préparée et mélangez soigneusement.
4. Répartissez une couche de pâte à tartiner au fond des verrines. Versez délicatement la crème par-dessus.
5. Placez au réfrigérateur pendant 24 heures. Au moment de servir, décorez de Noisettines grossièrement concassées.

Le poids et le pouvoir gélifiant des feuilles varient selon les marques : suivez le dosage indiqué sur votre emballage.

Anne Raffestin

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner



Noisettines

Verrines lactées et croquantes

Sans cuisson · À garder au frais

INGRÉDIENTS

250 g de mascarpone
300 g de fromage blanc
6 Sablés 33 à la fleur de
vigne
60 g de Noisettines
100 g de miel
3 cuillères à soupe de
sucre

PRÉPARATION

1. Concassez grossièrement les Noisettines et mélangez-les avec le miel.
2. Fouettez le mascarpone avec le fromage blanc, puis ajoutez le sucre.
3. Émiettez les Sablés 33 et répartissez-les au fond des verrines.
4. Ajoutez le mélange lacté, puis la préparation Noisettines et miel.
5. Gardez au réfrigérateur jusqu'au service.

Les Noisettines sont déjà confites et enrobées de caramel : il n'est pas nécessaire de les faire griller à sec.

Chloé Gourdon - Les Gourmandises de Chloé Blog

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettines



Sablés 33

Petits entremets au chocolat

4 entremets · Fonds 10 min à 180 °C · Repos au frais

INGRÉDIENTS

100 g de biscuits au cacao

1 cuillère à soupe de beurre fondu

7 carrés de chocolat dessert

4 petits-suisses

2 cuillères à soupe de lait

Noisettines, pour le décor

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Réduisez les biscuits en poudre et mélangez-les au beurre fondu.

2. Tassez au fond de 4 cercles à pâtisserie posés sur une plaque de cuisson. Faites cuire 10 minutes et laissez refroidir.

3. Faites fondre le chocolat avec le lait, puis mélangez aux petits-suisses.

4. Garnissez les fonds froids et réservez au réfrigérateur quelques heures, jusqu'à ce que les entremets se tiennent.

5. Au moment de servir, parsemez de Noisettines concassées et retirez délicatement les cercles.

Utilisez des cercles adaptés au four. La taille des carrés de chocolat dépend de la tablette choisie.

Océane ROY (<http://123petitsplats.canalblog.com>)

LES PRODUITS À UTILISER



Noisettines



Tiramissime

Sans cuisson · Repos au réfrigérateur au moins 4 h

INGRÉDIENTS

250 g de mascarpone

3 œufs

50 g de sucre roux

1 verre de café aux
Noisettines refroidi

1 cuillère à café de pâte
à tartiner de Noisettines

Boudoirs ou Sablés 33,
selon votre plat

Noisettines concassées
pour terminer

1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le mascarpone et la pâte à tartiner.

2. Montez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les délicatement.

3. Trempez brièvement les biscuits dans le café froid. Disposez une première couche au fond du plat.

4. Couvrez avec la moitié de la crème. Répétez avec une seconde couche de biscuits et le reste de crème.

5. Réfrigérez au moins 4 heures et parsemez de Noisettines au moment de servir.

Cette recette contient des œufs crus : gardez-la à 4 °C maximum et consommez-la dans les 24 h suivant la préparation. Elle ne convient pas aux personnes vulnérables.

Une idée partagée par la maison

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner



Café aux Noisettines



Sablés 33



Noisettines

Soufflé aux Noisettines

4 personnes · Four 200 °C · Cuisson 17 min

INGRÉDIENTS

300 g de pâte à tartiner de Noisettines

35 g de fécule de pomme de terre

300 g de blancs d'œufs

100 g de sucre

80 g de sucre pour chemiser les moules

Beurre pour les moules

Sorbet à la poire, pour accompagner, facultatif

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez les moules et chemisez-les avec le sucre prévu à cet effet.
2. Réchauffez la pâte à tartiner au bain-marie. Incorporez la fécule et fouettez énergiquement jusqu'à obtenir une pâte légèrement élastique.
3. Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez les 100 g de sucre en fin de montage.
4. Incorporez progressivement les blancs au mélange à la Noisettine, avec délicatesse.
5. Remplissez les moules et enfournez à 200 °C pendant 17 minutes. Servez immédiatement, avec du sorbet à la poire si vous le souhaitez.

Une présentation du soufflé de Nicolas Masse, Les Sources de Caudalie, accompagnée au choix de sorbet à la poire.

Nicolas Masse des Sources de Caudalie

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Crêpes mascarpone et Noisettines

À garnir et déguster encore chaudes

INGRÉDIENTS

125 g de farine

1 œuf

300 ml de lait

1 pincée de sel

1 cuillère à café de sucre

Un peu de matière grasse pour la poêle

Mascarpone, selon votre goût

Pâte à tartiner de Noisettines, selon votre goût

PRÉPARATION

1. Versez la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Ajoutez l'œuf, puis le lait progressivement, en fouettant pour éviter les grumeaux.
2. Faites chauffer une poêle à crêpes légèrement graissée. Versez une fine couche de pâte et faites cuire sur les deux faces.
3. Sur chaque crêpe encore chaude, étalez une couche de mascarpone puis de pâte à tartiner.
4. Roulez et dégustez sans attendre.

Abigail Howells (Caldicot, Royaume Uni)

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Chantilly aux Noisettines

Pour un siphon de 0,5 litre · Préparation froide

INGRÉDIENTS

25 cl de crème fleurette
entière bien froide

2 cuillères à soupe de
pâte à tartiner de
Noisettines

PRÉPARATION

1. Mélangez soigneusement la crème fleurette et la pâte à tartiner, jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Passez au tamis fin pour retirer toute particule susceptible de boucher le siphon.
3. Versez dans le siphon sans dépasser sa limite de remplissage. Fermez et chargez selon la notice du fabricant.
4. Secouez selon la notice et conservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Servez sur un dessert ou un café.

Utilisez uniquement un siphon adapté et en bon état. Une crème entière est nécessaire pour obtenir une texture de chantilly.

Une idée partagée par la maison

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Sauce aux pruneaux et Noisettines

À servir avec un rôti de porc déjà cuit

INGRÉDIENTS

10 pruneaux dénoyautés
et coupés

20 cl de crème fraîche

2 à 3 cuillères de pâte à
tartiner de Noisettines,
selon le goût

1 verre d'eau

Fond de veau, au
dosage de son
emballage

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préparez le fond de veau avec le verre d'eau, en suivant le dosage du fabricant.
2. Faites chauffer doucement avec la crème fraîche.
3. Incorporez la pâte à tartiner, puis ajoutez les pruneaux. Laissez la sauce devenir homogène et les pruneaux s'attendrir.
4. Goûtez et ajustez l'assaisonnement. Servez avec des tranches de rôti aux pruneaux déjà cuit, et des spätzle ou des pâtes.

D'après l'idée de Michèle. Cette fiche décrit la sauce ; la cuisson du rôti se prépare séparément selon la pièce choisie.

Michèle

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Figues et sauce aux Noisettines

Idée d'accompagnement pour filet mignon

INGRÉDIENTS

Figues sèches, selon votre accompagnement

Jus de cuisson d'un filet mignon déjà cuit

Crème fraîche, selon la quantité de sauce

2 à 3 cuillères de pâte à tartiner de Noisettines, selon le goût

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préparez et faites cuire votre filet mignon selon une recette adaptée à son poids.
2. Dans une petite casserole, récupérez le jus de cuisson et retirez l'excédent de graisse si nécessaire.
3. Ajoutez la crème fraîche, puis la pâte à tartiner. Faites chauffer doucement en mélangeant.
4. Ajoutez les figues sèches coupées et laissez-les s'attendrir. Goûtez et ajustez l'assaisonnement.
5. Servez avec la viande cuite et des pommes de terre vapeur.

Version en accompagnement, d'après l'idée de Marie-Claire, à Lesparre : les figues sont servies dans la sauce, avec la viande cuite séparément.

Marie-Claire de 33340 LESPARRÉ

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Toast de foie gras aux Noisettines

Idée minute · À dresser juste avant de servir

INGRÉDIENTS

Pain à toaster

Pâte à tartiner de
Noisettines

Foie gras frais poêlé,
préparé séparément

PRÉPARATION

1. Faites griller une tranche de pain.
2. Étalez une fine couche de pâte à tartiner.
3. Ajoutez une tranche de foie gras poêlé et servez immédiatement.

D'après Nicolas, à Angoulême. La cuisson du foie gras se réalise séparément selon la pièce et la recette choisies.

Nicolas (Angoulême)

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Une touche de Noisettine au cocktail

Idée de dégustation en petite quantité

INGRÉDIENTS

1 glaçon

Un peu de pâte à tartiner de Noisettines

2 à 3 cuillères à café d'un alcool blanc au choix : marc, rhum, vodka ou eau-de-vie

PRÉPARATION

1. Délayez la pâte à tartiner dans l'alcool choisi.
2. Ajoutez le glaçon, mélangez et servez en petite quantité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Recette réservée aux adultes.

Une idée partagée par la maison

LES PRODUITS À UTILISER



Pâte à tartiner

Composer une pause gourmande



Autour du goûter

Un financier au Noisettin, un Thé du Médoc et quelques Noisettines à partager : des textures différentes, réunies autour de la même noisette.

Pour terminer un repas

Une pomme au four tiède se suffit d'une petite touche de pâte à tartiner. Pour les grandes occasions, la panna cotta se prépare la veille et le soufflé se sert dès la sortie du four.

Le geste qui change tout

Gardez quelques Noisettines à concasser au dernier moment. Sur une crème, une crêpe ou un entremets, elles apportent le contraste entre l'onctueux et le croquant.

La pâte à tartiner et la poudre sont déjà sucrées : goûtez avant d'ajouter du sucre dans vos créations personnelles.

Des recettes partagées

Merci à celles et ceux qui ont fait entrer les Noisettines dans leur cuisine. Les textes de leurs contributions ont été harmonisés pour ce livret ; les adaptations de présentation sont signalées sur les fiches.

P. 7 · Muffins aux Noisettines
Elodie GODGUIN

P. 8 · Financiers au Noisettin
Granjon Christiane (95)

P. 9 · Gâteau moelleux au Noisettin
Saint-Jalmes Eric

P. 10 · Cupcakes aux Noisettines
Mélanie Boré - Blog "ma p'tite Campagne"

P. 11 · Les délices de l'écureuil
Karine

P. 12 · Gâteau roulé à la pâte à tartiner
Fanou - Le Journal du Médoc

P. 13 · Sablés au Noisettin
Michelle · Plaisirs de la Maison

P. 14 · Tarte fine aux fruits
Une idée partagée par la maison

P. 15 · Tarte meringuée aux poires
Mawy

P. 16 · Petits feuilletés aux pommes
Anne Lataillade · Papilles & Pupilles

P. 17 · Pomme au four
Une idée partagée par la maison

P. 18 · Galette des rois aux Noisettines
Mme Raffestin

P. 19 · Panna cotta aux Noisettines
Anne Raffestin

P. 20 · Verrines lactées et croquantes
Chloé Gourdon - Les Gourmandises de Chloé
Blog

P. 21 · Petits entremets au chocolat
Océane ROY

P. 22 · Tiramissime
Une idée partagée par la maison

P. 23 · Soufflé aux Noisettines
Nicolas Masse des Sources de Caudalie

P. 24 · Crêpes mascarpone et Noisettines
Abigail Howells (Caldicot, Royaume Uni)

P. 25 · Chantilly aux Noisettines
Une idée partagée par la maison

P. 26 · Sauce aux pruneaux et Noisettines
Michèle

P. 27 · Figs et sauce aux Noisettines
Marie-Claire de 33340 LESPARRÉ

P. 28 · Toast de foie gras aux Noisettines
Nicolas (Angoulême)

P. 29 · Une touche de Noisettine au cocktail
Une idée partagée par la maison

Fiches de la maison : noisettines.fr/content/category/4-fiches-recette
Recettes complémentaires : Plaisirs de la Maison et Papilles & Pupilles.

Photographies produits : fonds de la maison. Édition 2026.

À votre tour de cuisiner



Une recette de famille, une idée de dessert ou un accord inattendu ? Partagez vos créations avec la maison.

Blaignan · Atelier et boutique

1 La Landette
33340 Blaignan-Médoc
05 56 09 03 09

Bordeaux · Boutique

34 rue des Remparts
33000 Bordeaux
09 53 92 55 05

noisettines@gmail.com
noisettines.fr

Facebook et Instagram · @noisettines



Artisan depuis 1979