Poudre de Noisettes Maison

Pour faire de la poudre de noisettes :

- **des noisettes décortiquées**
- **1 torchon**
- **1 hacheur/mixeur**

1. La première étape consiste à torréfier les noisettes. Il faut donc les déposer sur une plaque de cuisson puis les enfourner à 150° en chaleur tournante pendant une trentaine de minutes.
   Penser à les retourner toutes les 5 minutes environ. Renouveler l'opération 4 à 5 fois.

2. Une fois sorties du four, mettre l'ensemble des noisettes dans un torchon puis refermer celui-ci. Frotter les noisettes entre elles pour que la peau "marron/noire" se décolle.

3. Petite quantité par petite quantité, mixer les noisettes jusqu'à obtenir une poudre fine et homogène.

4. Disposer ensuite la poudre sur la plaque de cuisson.

5. La dernière étape consiste à faire sécher cette poudre afin de pouvoir la conserver. Enfourner donc pour 20 min à 100° en chaleur tournante, en laissant entrouverte la porte du four.

6. Une fois séchée, laisser refroidir la poudre puis la mettre en pot ou en sachet : c'est prêt !

   Cette poudre de noisettes se conservera parfaitement dans un sachet plastique bien fermé ou dans une boîte hermétique, disposé au fond du frigo dans le bac à légumes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !