



TOURTE AUX NOISETTES, AU FOND DE BRETZELI ET À LA COMPOTE DE RHUBARBE

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Ingédients (pour un moule à charnière de 18 cm de diamètre)

Tourte aux noisettes

- 65g de Bretzeli de Kambly
- 150g de noisettes moulues
- 300ml de crème entière
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 150g de sucre
- 1 cuillère à soupe (ou 12 g) d'amidon de maïs ou de pomme de terre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ½ cuillère à café de cannelle

Pour la compote

- 250g de rhubarbe
- 80g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau

Crème ou crème double pour le service

Préparation

1. Chemisez le moule à charnière de papier de cuisson et préchauffez le four à 160 °C, chaleur tournante.

2. Répartissez les Bretzeli de Kambly entiers dans le fond du moule.

3. Faites chauffer la crème entière après y avoir ajouté les 150 g de sucre, l'extrait de vanille et la cannelle.

4. Délayez l'amidon de maïs ou de pomme de terre dans les jaunes d'œufs et intégrez lentement ce mélange dans la crème entière. Ajoutez les noisettes moulues, laissez refroidir à température ambiante.

5. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement dans la crème aux noisettes.

6. Répartissez cette masse sur le fond de Bretzeli entiers, couvrez de papier d'aluminium et terminez la cuisson durant 40 minutes.

7. Découpez alors les tiges de rhubarbe en morceaux de 2 cm de long et cuisez-les à feu moyen, avec de l'eau et 80 g de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

8. Servez la tourte aux noisettes accompagnée de compote de rhubarbe et de crème double.

Veronika Studer pour Kambly

