



FEUILLE AUX NOISETTES FOURRÉE

Préparation: 15 minutes, 2h au réfrigérateur

Ingrédients (pour 20 feuilles aux noisettes fourrées)

- 2 paquets de feuilles aux noisettes Kambly
- 100g de mascarpone
- 15g de sucre glace
- 10g de noisettes en poudre et grillées
- 1dl de crème entière
- une pincée de pâte de vanillé Bourbon

Préparation

1. Ouvrir un paquet de feuilles aux noisettes Kambly et disposer les biscuits dans le fond d'un plat.
2. Pour la garniture, bien mélanger le mascarpone, le sucre glace, les noisettes et la pâte de vanille dans un plat jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux visibles. Incorporer ensuite la crème entière et mélanger le tout au batteur électrique jusqu'à obtenir une masse lisse et mousseuse.
3. Préparer une poche à douille munie d'une petite douille en forme d'étoile.
4. Dresser la crème sur les biscuits à l'aide de la poche à douille et recouvrir d'une deuxième couche de feuilles aux noisettes. Garder un peu de crème pour la décoration.
5. Réserver les feuilles aux noisettes fourrées env. 2 heures au réfrigérateur pour que la crème soit ferme.
6. Juste avant de servir, décorer les feuilles aux noisettes avec la crème selon vos envies et saupoudrer de sucre glace.