

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



COBLER MYRTILLES BANANE

ACCOMPAGNÉ DE SON CAVA D'ESPAGNE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- 2 bananes
- 200g de myrtilles
- 1 citron
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 100g de poudre de noisettes
- 50g de poudre d'amandes
- 70g de farine
- 80g de sucre brun (+ 1 cuillère à soupe)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 80g de beurre demi-sel
- 100g de yaourt
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou de sucre selon votre goût)

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un plat à gratin, disposer les bananes coupées en rondelles avec les myrtilles, la cannelle, le zeste de citron et 1 cuillère à soupe bombée de sucre brun. Mélanger brièvement.
- Dans un bol, mélanger la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, la farine, la levure, le sucre, et le beurre bien froid jusqu'à obtenir une texture grumeleuse. Ajouter le yaourt et l'extrait de vanille.
- Disposer cette pâte sur la base de fruits et enfourner 30 minutes.
- Laisser reposer 5 à 10 minutes et déguster.

ASTUCES DU CHEF

Servir ce dessert avec une boule de glace vanille, ou une cuillère de crème ou de chantilly !

Pourquoi cette alliance ?

Ce Cava sera le compagnon idéal pour rehausser les notes épicées de ce dessert. Il apportera de la fraîcheur et de la légèreté.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

**FREIXENET
CAVA METODO
TRADICIONAL
GRAN CORDON
NEGRO BRUT**
Cava, Espagne

Nez bouqueté aux notes épicées, fumées et minérales. Caractère accusé, finale sur des bulles fines et fondantes.

Et aussi :
**Crémant de Bourgogne
brut, Patriarche
Crémant de Bourgogne**

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.