

# ULTRA MOELLEUX NOISETTE ET SA CREME ANGLAISE

( aux becs sucrés salés )

## Ingrédients pour le moelleux noisette :

- 1 verre de farine ( 20 cl )
- 3/4 d'un sachet de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 verre 1/2 de poudre de noisette
- 5 blancs d'oeufs

## Ingrédients pour la crème anglaise :

- 3/4 l de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille liquide

## Préparer le moelleux :

Dans un saladier, verser le sucre, le beurre ramolli. Mélanger. Ajouter la farine, la levure et la poudre de noisette.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule beurré et faire cuire env. 25 à 30 min th6. Une pointe de couteau plantée dans le biscuit doit ressortir sèche.

## Préparer la crème anglaise :

Faire bouillir le lait vanillé. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser un peu de lait bouillant sur les jaunes sans cesser de battre. Reverser dans la casserole et faire cuire à feu doux, en tournant toujours avec une cuillère en bois. La crème épaissit peu à peu, ne pas prolonger la cuisson jusqu'à ébullition. Cette opération peut prendre une bonne dizaine de minutes.

Mettre dans un saladier et laisser refroidir.