Yaourts

Topping bonbon au caramel et noisettes grillées

20 min	5 min	5 min	10 min	219
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le topping

10 **Caramel(s)**
15 **Noisette(s) entière(s)**

Ingrédients pour les yaourts

4 pot(s) **Yaourt**

Étape 1

Préparation du topping

1. Dans une poêle chaude, faire griller les noisettes entières sur toutes les faces pendant 2 minutes.
2. Déposer les bonbons au caramel dans une poêle antiadhésive puis les faire fondre sur feu moyen.
3. Ajouter tout de suite les noisettes hors du feu les enrober dans le caramel à l'aide d'une maryse.
4. Verser la préparation sur une planche à découper et laisser refroidir 10 minutes.
5. Il est nécessaire de laisser reposer la préparation car le caramel est brûlant.
6. Concasser les noisettes enrobées de caramel à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 2

Dressage

1. Verser le contenu des yaourts dans des petits bols.
2. Parsemer de topping au bonbon caramel et noisettes grillées à l'aide d'une cuillère à café.

3 Servir de suite.

4 Servir de suite permet de conserver le croquant du topping.