



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.