



Comment concasser des noisettes facilement ?

Temps de préparation : 5 min.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Prenez un couteau avec une grande lame, ce sera beaucoup plus simple. Et n'oubliez pas de bien l'aiguiser !

La marche à suivre

1. Commencez d'abord par regrouper toutes vos noisettes ensemble sur une grande planche. Tenez la pointe du couteau d'une main et de l'autre, vous tenez le manche. L'idée est de faire le même geste qu'une aiguille qui tourne autour de son cadran.



2. Vous descendez la lame du couteau (sans bouger la pointe) pour couper les noisettes en commençant par un côté. Vous continuez le mouvement de rotation sans faire bouger la pointe du couteau et en soulevant bien la lame du couteau avant chacune de ses descentes pour que les noisettes bougent un minimum



3. Les noisettes vont tout de même bouger, regroupez-les régulièrement avec le couteau.
4. Recommencez ce mouvement jusqu'à ce que les noisettes aient atteint la taille désirée. Et voilà !



[Découvrez ma recette de crumcake fondant au chocolat et noisettes sur le blog](#)