

### Soufflé à la crème de noisettes



Plus que quelques jours avant la grande rentrée scolaire et vous ne savez plus quelles activités inventer avant le Jour-J?... Enrôlez- donc vos petits marmitons avec une recette inspirée de leur goûter préféré !

#### Ingrédients

5 œufs entiers  
50 grammes de noisettes  
300 grammes de crème de noisette genre Nutella  
15 millilitres de rhum  
20 grammes de beurre  
10 grammes de sucre vanillé

#### Préparation

1. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
2. Griller légèrement les noisettes et les concasser.
3. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
4. Faire fondre légèrement la crème de noisettes au bain-marie et mélanger avec les jaunes d'œufs, les noisettes et la liqueur. Bien mélanger.
5. Incorporer délicatement la crème aux blancs en neige.
6. Beurrer un moule à soufflé et le saupoudrer du sucre. Y verser la préparation.
7. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes et servir aussitôt.

**Bon appétit!**