

# Marguerite aux noisettes

Ce petit gâteau est connu sur internet sous le nom de « fleur au Nutella ». Il tient son originalité grâce à un pliage particulièrement joli qui lui confère une forme très originale et spectaculaire. Il est généralement présenté en grand format et réalisé avec une pâte à brioche.

Je le trouve beaucoup plus mignon en format petite tartelette. Et gustativement je le préfère nettement avec une pâte feuilletée qui va accentuer sa forme et j'y rajoute des éclats de noisettes pour amener le croquant en plus du croustillant de la pâte (c'est-y pas gourmand tout ça!).

C'est une recette simplissime et très rapide à faire (10 mn de préparation et 12 mn de cuisson). Vous allez devenir la reine du goûter aux yeux de vos enfants grâce à ces petites marguerites aux noisettes!



Marguerite aux noisettes

## Ingrédients ( pour trois à quatre marguerites)

- une pâte feuilletée du commerce. Vous pouvez aussi la commander également chez votre pâtissier (elle sera meilleure) ou la faire vous même.
- une très bonne pâte à tartiner à la noisette: choisissez en une sans huile de palme! Beaucoup de bons pâtissiers vous en proposent à l'achat.

- des noisettes



Ingrédients

### Matériel:

- Cercle d'environ 8 cm de diamètre ( ou un verre du même diamètre) pour la découpe de la pâte



cercles

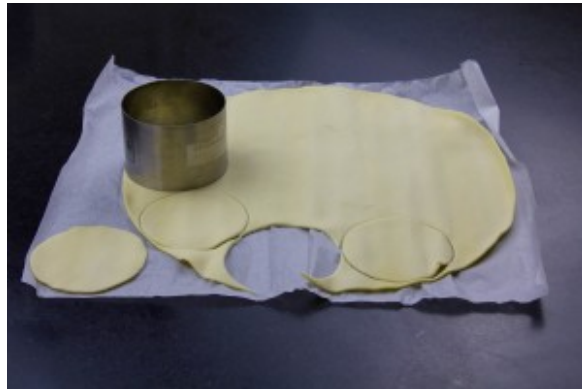
### Préparation:

- Mettez une poignée de noisettes dans un sachet plastic et écrasez les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez une noisette entière par marguerite.



Écrasez les noisettes

- Détaillez votre pâte feuilletée en petits ronds grâce au cercle. Il vous faut trois ronds de pâte par marguerite.



Détaillez votre pâte feuilletée en petits ronds

- Déposez les premiers ronds de pâte sur une feuille de papier cuisson ou un silpat. A l'aide d'une spatule recouvrez les de pâte à tartiner.



Déposez les premiers ronds

de pâte sur une feuille de  
papier cuisson

- Saupoudrez chaque rond avec des éclats de noisette.



Saupoudrez chaque rond avec  
des éclats de noisette

- Recouvrez chaque rond d'un autre rond de pâte.  
Recommencez l'opération: pâte à tartiner et noisettes.



- Puis recouvrez le tout par un dernier rond de pâte.



Puis recouvrez le tout par un dernier rond de pâte.

- A l'aide d'un petit bouchon marquez le centre de chaque empilement de rond.



A l'aide d'un petit bouchon marquez le centre

- Puis à l'aide d'un petit couteau ( qui coupe bien) effectuer régulièrement des entailles autour de ce marquage. Vous devez obtenir 12 languettes.



Puis à l'aide d'un petit couteau ( qui coupe bien) effectuer régulièrement des entailles



Puis à l'aide d'un petit couteau ( qui coupe bien) effectuer régulièrement des entailles

- Prenez alors deux languettes contiguës que vous allez

tourner vers l'intérieur par deux fois.



une fois...



deux fois...

▪ Rejoignez alors les extrémités des deux languettes pour

les coller ensemble.



Rejoignez alors les extrémités des deux languette pour les coller ensemble.

- Faites de même avec toutes les languettes restantes. Vous allez obtenir une belle étoile. Posez alors une noisette entière sur le centre de l'étoile.



Votre étoile est prête à être enfourner!

- Passez les étoiles au four pendant environ 12 mn à 180°. Surveillez la cuisson: au besoin rajoutez 2 ou trois minutes de cuisson. Les étoiles vont alors gonfler et se transformer en jolies fleurs dont vous pourrez effeuiller les pétales comme une marguerite! Regardez comme elles sont magnifiques à la sortie du four...





### **Le petit plus:**

Ces marguerites sont également excellentes en version caramel... Remplacez la pâte à tartiner par du caramel beurre salé et les noisettes par des amandes. Miam! Un régal.

Vous pouvez tout à fait réaliser ces marguerites en version salée pour l'apéritif en remplaçant la pâte à tartiner sucrée par une crème d'artichaut, une crème de poivron, une tapenade et les noisettes par des pignons ou des cacahuètes... Faites jouer votre imagination!