



NUTCHY

BY RESTOPOLIS



Peanut power,
choco hour!

FOOD 4 FUTURE
BY RESTOPOLIS

TOWARDS MORE SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

www.restopolis.lu



NUTCHY

BY RESTOPOLIS

Ingrédients pour la base

- 200 g de beurre de cacahuète
- 200 g de flocons d'avoine sans gluten
- 20 ml d'huile de coco
- 100 g de noisettes
- 120 g de noix de coco râpée
- 100 g de purée d'amandes sans sucres ajoutés
- 1g de sel
- 40g d'amandes en bâtonnets

Préparation pour la base

1. Mélangez les flocons d'avoine, la noix de coco râpée, les noisettes torréfiées et le sel.
2. Incorporez le beurre de cacahuète, la purée d'amande et l'huile de coco.
3. Mixez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène et collante.
4. Avec les mains légèrement humides, tassez la pâte uniformément sur une plaque avec une feuille de cuisson en-dessous.
5. Placez le fond au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Ingrédients pour la ganache

- 60 g de beurre
- 50 g de cacao en poudre Fairtrade sans sucre ajouté
- 160 ml de crème fraîche liquide
- 60 g de purée d'amandes sans sucres ajoutés
- 1g de sel

Préparation pour la ganache

1. Faites chauffer la crème à feu doux dans une casserole, jusqu'à frémissement léger.
2. Hors du feu, ajoutez le cacao tamisé, et fouettez pour obtenir un mélange lisse.
3. Incorporez le beurre en morceaux, puis la purée d'amande, en remuant jusqu'à texture brillante.
4. Ajoutez le sel, mélangez bien.

Montage

1. Coulez la ganache sur la base (couche très fine) et ajoutez des bâtonnets d'amandes torréfiées puis mettez au frigo pour qu'elle épaississe.
2. Coupez des rectangles bien nets.

