

## Bon à savoir sur les noix et les noisettes

- **Congélation:**

mondées, entières ou moulues, noix et noisettes sont à conserver au congélateur pour éviter qu'elles ne rancissent. Moulues, elles peuvent être utilisées pour des pâtes à gâteaux sans être préalablement dégelées. Conservation: env. 6 mois.

- **Echange/mélange:** en pâtisserie, les amandes moulues peuvent remplacer les noisettes moulues, et inversement. On peut aussi les mélanger. Les qualités de cuisson sont identiques, seul l'arôme diffère un peu.



- **Moudre:** l'arôme est plus intense lorsqu'on les moud dans le hachoir électrique juste avant de les utiliser. A défaut de hachoir électrique, on peut aussi les moudre dans une râpe à tonneau avec grille fine. Pour de petites quantités, on peut même se servir d'une râpe à fromage.

- **Stockage des noix que l'on a récoltées:** retirer les noix immédiatement de leur enveloppe verte ou brune, les laver et les laisser sécher pendant 2 à 6 semaines dans une pièce si possible chauffée (mais pas à plus de 25° C), étalées sur des linges ou sur une clayette. Les retourner régulièrement. Elles sont bien sèches lorsqu'on ne peut plus détacher la mince pellicule des cerneaux. Les stocker ensuite dans des filets, dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Conservation: env. 1 an. Attention: jeter impérativement les noix moisies. Ces moisissures sont toxiques et donc dangereuses pour la santé.

