



Tartelettes au Nutella

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
120g de beurre mou
260g de farine
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande

Crème au nutella

250g de mascarpone
125g de nutella

Chantilly au nutella

140g de crème liquide entière
80g de nutella
35g de mascarpone

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème au nutella

Mélanger ensemble le mascarpone et le nutella

Garnir les 6 tartelettes de crème

Mettre au frais

Chantilly au nutella

Fouetter ensemble la crème liquide, le mascarpone et le nutella jusqu'à obtention d'une chantilly ferme

Mettre en poche et décorer le dessus des tartelettes