



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 mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Crème au nutella

Mlanger ensemble le mascarpone et le nutella

Garnir les 6 tartelettes de crme

Mettre au frais

Chantilly au nutella

Fouetter ensemble la crme liquide, le mascarpone et le nutella jusqu' obtentio d'une chantilly ferme

Mettre en poche et dcorer le dessus des tartelettes