



## Mini tiramisu au Nutella



### Café, boudoirs et... Nutella

Vous avez opté pour un tiramisu comme dessert de Noël ? Rassemblez tous les ingrédients, sans oublier le plus important... le Nutella®!

Vous obtiendrez un tiramisu « spécial Noël ».

#### Ingrédients

##### Pour le tiramisu :

- 600 g de crème pâtissière à préparer
- 300 g de crème fraîche entière liquide
- 300 g de mascarpone
- 75 g de sucre en poudre
- Quelques gouttes de rhum ou de marsala
- 400 g de boudoirs
- 500 ml de café
- 120 g de Nutella®

- Des perles de sucre dorées

##### Pour la crème pâtissière :

- 500 ml de lait frais entier
- 8 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 35 g de fécule de maïs
- Une pincée de sel
- 1 gousse de vanille





### Étape 1

- Placez un bol en métal dans le congélateur (vous l'utiliserez plus tard pour refroidir la crème pâtissière).
- À l'aide d'un couteau, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les graines de vanille. Retirez la casserole du feu quand le lait commence à frémir sur les bords.
- Dans un saladier, mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la féculé et le sel.



### Étape 2

- Versez doucement le lait chaud sur le mélange précédent en remuant sans arrêt.



### Étape 3

- Faites chauffer à nouveau le mélange, en remuant jusqu'à ce qu'il fume et épaississe (environ 2 minutes).
- Retirez du feu, versez la crème pâtissière dans le bol en métal précédemment placé au congélateur et couvrez-la avec un film plastique.
- Laissez-la refroidir pendant 30 minutes (elle atteindra 4° environ)





#### Étape 4

- Dans un saladier, fouettez ensemble la crème, le mascarpone et le sucre (faites attention de ne pas trop fouetter).
- Parfumez-la avec un peu de rhum ou de marsala.
- Détendre la crème pâtissière et ajouter délicatement au mélange de mascarpone et de crème.



#### Étape 5

- Plongez les boudoirs dans le café.



#### Étape 6

- Prenez 8 verres et mettez de la crème au mascarpone dans chacun d'entre eux, suivi par une couche de biscuits puis encore une autre couche de crème.
- À l'aide d'une poche à douille, dessinez un sapin de Noël avec 15 g de Nutella® et disposez une perle de sucre dorée au sommet du sapin.

