



Millefeuille à la chantilly et au Nutella®



Jeu de dames gourmand

À Noël, on aime bien manger, prendre du bon temps et parfois faire un jeu de société en famille. Nous vous proposons d'associer les trois dans une version gourmande de petits carrés de millefeuille garnis de crème chantilly et de Nutella®.

Bons moments garantis !

Ingrédients :

- Pour le millefeuille:
- 200 g de Nutella®
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 50 g de sucre impalpable
- Pour la crème chantilly :
- 500 g de crème fraîche entière liquide
- 60 g de sucre impalpable





Étape 1 :

- Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Déposez la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- À l'aide d'une fourchette, faites des petits trous superficiels dans la pâte.



Étape 2 :

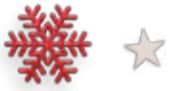
- Saupoudrez avec 50 g de sucre impalpable.
- Recouvrez avec une autre feuille de papier sulfurisé et déposez par-dessus une autre plaque à pâtisserie.
- Enfouez pendant 20 minutes.



Étape 3 :

- Retirez du four la plaque à pâtisserie du dessus et continuez la cuisson pendant 5 min.
- Sortez la pâte du four et laissez-la complètement refroidir.
- Découpez la pâte feuilletée en carrés de 2,5 cm x 2,5 cm, puis coupez chaque carré en deux dans le sens de la hauteur.





Étape 4 :

- Fouettez la crème fraîche avec 60 g de sucre impalpable pour faire une chantilly.
- Assemblez la moitié des carrés avec 5 g de Nutella® au milieu et de la chantilly sur le dessus...



Étape 5 :

- ... et l'autre moitié avec de la chantilly au milieu et 5 g de Nutella® sur le dessus.
- Disposez les carrés sur une assiette de service de façon à représenter échiquier.
- Servez immédiatement.

