



Struffoli au Nutella



Des boules de Noël pas comme les autres

Qui dit struffoli dit Naples, en Italie. Mais qu'est-ce donc ? Il s'agit de petites boules de pâte assemblées avec du miel. Le tout donne un dessert aussi tendre et moelleux à l'intérieur que croquant et croustillant à l'extérieur.

Imaginez quels sommets de plaisir vous pouvez atteindre en le recouvrant de Nutella® !

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 70 g de beurre fondu
- 50 g de sucre en poudre
- ½ c. à café de levure sèche de boulanger
- Une pincée de sel
- 50 ml d'anisette
- 4 c. à soupe de miel
- 1 gousse de vanille
- De l'huile pour la friture
- 150 g de Nutella®





Étape 1

- Mélangez ensemble la farine, les œufs, le beurre fondu, le sucre, la levure, le sel, l'anisette et la vanille égrainée jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.
- Laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 2 heures et demie, recouverte de film plastique. Plus la pâte repose, plus le cœur des struffoli sera tendre.



Étape 2

- Retirez la pâte du réfrigérateur et roulez la pâte de manière à faire des petits boudins de la grosseur d'un doigt.
- Coupez ces boudins en cubes de 2 cm et déposez-les sur une surface farinée.



Étape 3

- Remplissez une casserole avec de l'huile en suffisance et faites-la chauffer à feu vif jusqu'à atteindre une température de 170°C, sans que l'huile ne fume.
- Faites frire les cubes en plusieurs fois.
- Sortez-les avec une écumoire. Égouttez-les et laissez-les sécher sur du papier absorbant.





Étape 4

- Chauffez le miel dans une casserole à feu moyen et plongez-y les cubes.
- Retirez-les, disposez-les en couronne sur une assiette de présentation.
- À l'aide d'une poche à douille, décorez la couronne avec des rubans de Nutella® et servez.

