



## Chips de panettone au Nutella



### Soyez créatif !

Le traditionnel panettone italien, réinventé en petits toasts tartinés de Nutella®...  
Comme quoi, il fait bon d'être créatif!

### Ingrédients

- Un demi panettone de 1 kg environ
- 10g Nutella®
- 10 g de beurre
- Du sucre impalpable et des perles de sucre argentées pour décorer





### Étape 1

- Coupez le panettone en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Coupez les tranches de panettone en morceaux de 3 cm x 7 cm.



### Étape 2

- Graissez une poêle anti-adhésive avec un peu de beurre, faites chauffer à feu moyen et faites griller les tranches de panettone sur chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 3 minutes au total pour chaque tranche).
- Retirez-les de la poêle et déposez-les sur une grille recouverte de papier sulfurisé.



### Étape 3

- À l'aide d'une poche à douille, décorez chaque chips avec 3 g de Nutella®, du sucre impalpable et des perles de sucre argentées.
- Servez chaud.

