



Parfait à la vanille et au Nutella



Un dessert parfait à savourer

La texture de la mousse glacée alliée à la saveur unique du Nutella® : c'est le dessert parfait pour votre dîner de Noël. Facile à préparer, avec peu d'ingrédients, il apportera une touche de fraîcheur en fin de repas.

Attendez le dernier moment pour sortir ce délicieux mélange du réfrigérateur : votre Noël n'en sera que plus réussi. On parie ?

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 400 g de crème fraîche entière liquide
- 120 g de Nutella®
- De la feuille d'or pour décorer





Étape 1

- Placez les 8 moules individuels en silicone au congélateur.
- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige avec 30 g de sucre.
- Fouettez la crème dans un autre saladier.



Étape 2

- Dans un 3ème saladier, fouettez les jaunes d'œufs et 70 g de sucre avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne volumineux et léger.
- Mélangez délicatement ces trois éléments avec une spatule souple.
- Sortez les moules du congélateur.



Étape 3

- Remplir les moules avec la préparation.
- Placez-les au congélateur pendant au moins 4 heures.





Étape 4

- Retournez les 8 parfaits sur une assiette de présentation et à l'aide d'une poche à douille décorez avec le Nutella®
- Parsemez de paillettes de feuille d'or.

