

RECIPE

# Couppelles de nougat moelleux au Nutella®

Easy

3 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 8 PORTIONS**

250 g de nougat tendre aux noisettes et/ou aux amandes

50 g de biscuits amaretti secs

800 g de crème fraîche entière liquide

80 g de sucre en poudre

120 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## INSTRUCTIONS



1

À l'aide d'un couteau, concassez le nougat et les biscuits amaretti en petits morceaux irréguliers.



2

Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à obtenir une mousse légère.



3

Ajoutez les morceaux de nougat et de biscuits amaretti croquants au mélange de crème et de sucre.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélangez délicatement de bas en haut.

**4**

Remplir 8 coupelles individuelles.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

**5**

Décorez chaque coupelle avec 15 g de Nutella® et du sucre impalpable avant de servir.

**Et voilà!**