

RECIPE

Tour de pain d'épices, mousse à l'orange et nappage au Nutella®

Difficile

1 h 45 min



INGRÉDIENTS

Pour 24 portions

300 g de miel

1 œuf

120 g de beurre mou

100 ml de lait

190 g de farine

60 g de fécule de maïs

1 ½ c. à café (5 g) de levure chimique

4 c. à café (8 g) d'épices à pain d'épices

Une pincée de sel

150 ml de crème fraîche entière liquide

50 g de fromage à tartiner

20 g de sucre en poudre

¼ de zeste d'orange

120 g de Nutella®

Des perles de sucre dorées et de la feuille d'or en paillettes pour décorer



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

INSTRUCTIONS

1

Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Beurrez et farinez un moule à charnière rond de 24 cm de diamètre pour un démoulage facile.

Tamisez ensemble la farine, la féculé, la levure chimique, les épices et le sel.

Dans un saladier, mélangez le miel, l'œuf, le beurre fondu et le lait, puis incorporez le mélange précédent, sans trop travailler la pâte.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant environ 30 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre).

Sortez-le du four, laissez-le refroidir et démoulez-le sur une grille.

2

À l'aide d'un emporte pièce de 3 cm de diamètre, détaillez 24 petites bouchées, puis coupez chaque bouchée en 2 dans le sens de la hauteur.



**3**

Étalez 2,5 g de Nutella® sur chaque demi-bouchée et réservez.

**4**

Dans un saladier, fouettez ensemble la crème liquide, le fromage à tartiner, le sucre et le zeste d'orange jusqu'à obtenir une mousse dense et ferme.

Remplissez une poche à douille avec la mousse et faites des petits dômes sur la moitié des demi-bouchées.

Recouvrez avec la moitié restante, en gardant la partie recouverte de Nutella® sur le dessus.

Décorez chaque gâteau avec des perles de sucre dorées et des paillettes de feuille d'or.

Et voilà !