

RECIPE

# Parfait à la vanille et au Nutella®

Facile

4 h 20 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 8 portions**

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



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

## INSTRUCTIONS



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.



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.



3

Remplir les moules avec la préparation.

Placez-les au congélateur pendant au moins 4 heures.



**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.

**Et voilà !**