

RECIPE

# Nutella® Gosettes à la cerise

Moyen

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 8 GOSETTES :

#### Pour la gosette :

- 85 gr de farine
- 30 ml de lait ou d'eau
- 5 gr de levure
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- une pincée de sel
- 40 gr de beurre, à température ambiante
- 30 gr de fécule de maïs

#### Pour la garniture :

- 250 gr de cerises dénoyautées
- 20 g de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 15 gr de fécule de maïs

#### Pour la cuisson :

- 1 jaune d'oeuf

#### Pour le nappage :

- 15g de Nutella® par Gosette = 120g pour 8 "



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

# PREPARATION

## 1 Pour la gosette :

Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le sel et la fécule de maïs, ajoutez maintenant le jaune d'œuf et le beurre.

2 Assurez-vous que le lait est tiède, puis ajoutez la levure. Mélangez bien le tout.

3 Versez le tout dans le bol avec la farine et mélangez à la main ou à l'aide d'un batteur électrique (crochet à pâte) pendant quelques minutes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène.

4 Laissez-la reposer pendant au moins 30 minutes.

## 5 Pour la garniture :

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les cerises et la cannelle. Mettez à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir et que vous obteniez une belle sauce aux cerises. Vous pouvez ajouter un peu d'eau.

6 Mélangez la fécule de maïs avec 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau et ajoutez-la à la sauce pour la faire épaissir. Quand c'est prêt, retirez du feu.

## 7 Pour la cuisson :

Prenez maintenant la pâte reposée et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des cercles de 8 cm de diamètre en utilisant un emporte-pièce rond ou un bol/verre.

8 Prenez une cuillère et recouvrez la moitié de chaque cercle avec le mélange de cerises. Veillez à laisser les côtés unis.

9 Fermez-les en forme de chaussons, vous pouvez utiliser une fourchette, et placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

10 Badigeonnez-les de jaune d'œuf et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 minutes, à 160°C.

## 11 Pour le nappage :

Servir avec du Nutella® en garniture.

**C'est prêt à être déguster!**