

RECETTE

Millefeuille à la chantilly et au Nutella®

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 40 PORTIONS**Pour le millefeuille:**

200 g de Nutella®

1 rouleau de pâte feuilletée

50 g de sucre impalpable

Pour la crème chantilly :

500 g de crème fraîche entière liquide

60 g de sucre impalpable



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

INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Déposez la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

À l'aide d'une fourchette, faites des petits trous superficiels dans la pâte.



2

Saupoudrez avec 50 g de sucre impalpable.

Recouvrez avec une autre feuille de papier sulfurisé et déposez par-dessus une autre plaque à pâtisserie.

Enfournez pendant 20 minutes.



3

Retirez du four la plaque à pâtisserie du dessus et continuez la cuisson pendant 5 min.

Sortez la pâte du four et laissez-la complètement refroidir.

Découpez la pâte feuilletée en carrés de 2,5 cm x 2,5 cm, puis coupez chaque carré en deux dans le sens de la hauteur.

**4**

Fouettez la crème fraîche avec 60 g de sucre impalpable pour faire une chantilly.

Assemblez la moitié des carrés avec 5 g de Nutella® au milieu et de la chantilly sur le dessus...

**5**

... et l'autre moitié avec de la chantilly au milieu et 5 g de Nutella® sur le dessus.

Disposez les carrés sur une assiette de service de façon à représenter échiquier.

Servez immédiatement.

Et voilà !