

RECETTE

Chips de panettone au Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

Pour 40 portions

Un demi panettone de 1 kg environ

120g Nutella®

10 g de beurre

Du sucre impalpable et des perles de sucre argentées pour décorer



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

INSTRUCTIONS



1

Coupez le panettone en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Coupez les tranches de panettone en morceaux de 3 cm x 7 cm.



2

Graissez une poêle anti-adhésive avec un peu de beurre, faites chauffer à feu moyen et faites griller les tranches de panettone sur chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 3 minutes au total pour chaque tranche).

Retirez-les de la poêle et déposez-les sur une grille recouverte de papier sulfurisé.



3

À l'aide d'une poche à douille, décorez chaque chips avec 3 g de Nutella[®], du sucre impalpable et des perles de sucre argentées.

Servez chaud.

Et voila !