

RECETTE

Tarte feuilletée à la tartinaute aux noisettes Nutella®

Difficile

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 8 portions

2 rouleaux de pâte feuilletée

2 œufs

1 jaune d'œuf

120 g de farine de noisettes

120 g de Nutella® (15 g/portion)



**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella® par personne
suffisent!**

ÉTAPES

**1**

Faire chauffer le Nutella® au bain-marie à feu doux en remuant constamment. Loin du feu, ajouter les œufs entiers, un à la fois, puis la farine de noisettes. Battre le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

**2**

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, former un disque de pâte feuilletée sur une feuille de papier parchemin et y verser la crème que vous avez préparée, jusqu'à environ 2 cm du bord. Recouvrir le tout avec l'autre disque de pâte feuilletée et appuyer sur les bords avec vos doigts et le côté plat d'un couteau afin de fusionner les deux disques de pâte. Placer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**3**

Sortir à nouveau la tarte et, à l'aide d'une fourchette, piquer la surface pour dessiner des motifs à votre guise. Ou encore, à l'aide d'un couteau, découper des losanges sur la surface.

**4**

Battre le jaune d'œuf dans un bol avec une cuillère à soupe d'eau froide et badigeonner la tarte de ce mélange. Mettre ensuite la tarte au four à 200 °C pendant 25 minutes, puis réduire la température à 170 °C et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires. Sortir la tarte du four et la laisser refroidir sur une grille avant de servir.

Share the recipe with the hashtag **#nutellarecipe**

La tarte feuilletée au Nutella® doit être servie idéalement chaude ou encore tiède. C'est pourquoi nous vous recommandons de tout préparer et d'attendre d'être à table ou confortablement installé sur le canapé, prêt à en profiter, avant de mettre la tarte au four.