

RECETTE

# Grunt aux bleuets et au Nutella®

Moyen

50 min



## INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

### Remplissage

1 tasse d'eau

 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  tasse de sucre granulé

1 c. à café de jus de citron, si les baies ne sont pas assez acidulées

 $\frac{1}{2}$  c. à café de cannelle (facultatif)

4 tasses de bleuets

### Pâte

2 tasses de farine tout usage non blanchie

2 c. à café de poudre à pâte

 $\frac{1}{2}$  c. à café de bicarbonate de soude $\frac{1}{2}$  c. à café de sel

4 c. à soupe de beurre, froid

1 tasse de babeurre, froid

### Garniture

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

# ÉTAPES

**1****Remplissage**

Préchauffer le four à 325 °F.

**2**

Mélanger l'eau, le sucre, le jus de citron et la cannelle dans une casserole de taille moyenne à feu moyen. Incorporer les bleuets.

**3**

Porter le mélange de bleuets à ébullition à feu doux.

**4****Pâte**

Pendant la cuisson des bleuets, fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

**5**

Incorporer le beurre froid du bout des doigts ou à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie.

**6**

Incorporer rapidement et délicatement le babeurre pour obtenir une pâte homogène.

**7**

Répartir le mélange de bleuets dans 6 plats individuels allant au four.

**8**

À l'aide d'une cuillère à soupe, répartir la pâte en petits monticules sur le mélange de bleuets.

**9**

Cuire au centre du four pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

**10****Garniture**

Garnir la pâte de chaque portion avec 1 c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella®.