

RECETTE

Tartelettes à la tartinaide aux noisettes Nutella®

Moyen

6 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 6 portions

250 g de farine tout usage

125 g de beurre

125 g de sucre

4 g de poudre à pâte

1 œuf

1 jaune d'œuf

Zeste d'un citron

Sel

90 g de Nutella® (15 g/portion)



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

ÉTAPES

**1**

Disposer la farine et la poudre à pâte en tas sur une planche à pâtisserie. Au centre, ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux. Mélanger rapidement pour former un tas de « miettes » puis ajouter le sucre, le jaune d'œuf, l'œuf, le zeste de citron râpé et une pincée de sel. Combiner le tout rapidement, pour former une boule. Envelopper cette dernière dans un linge, puis la mettre au réfrigérateur et la laisser reposer pendant 30 minutes.

**2**

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Découper des cercles un peu plus grands que les moules individuels utilisés.



3

Déposer la pâte dans les moules graissées et farinées. Pour éviter que les tartelettes ne gonflent trop, piquer la pâte plusieurs fois avec les dents d'une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 8 à 10 minutes. Ensuite, retirer les tartelettes des moules et laisser refroidir. Remplissez les tartelettes de Nutella® et servir.

Un classique intemporel. Partagez la recette avec le mot-clic #recettenutella

Les tartelettes sont petites, mais elles sont un grand classique de la pâtisserie. Ajoutez du Nutella® pour une petite touche supplémentaire qui rendra la pâte brisée encore plus irrésistible. Notre **recette de tartelettes au Nutella®** est parfaite pour ajouter un peu de créativité à vos réceptions des Fêtes!