

RECETTE

Tartelettes aux bleuets et à la tartinade aux noisettes Nutella®

Moyen

10 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 10 portions

Pour la pâte brisée

Pour la pâte brisée

400 g de farine tout usage

200 g de sucre

1 jaune d'œuf

1 œuf

Zeste râpé d'un demi-citron

Vanilline

Sel

Pour la garniture

200 g de bleuets

150 g de Nutella® (15 g/portion)



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

ÉTAPES

**1**

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser ramollir à température ambiante. Disposer la farine en tas sur le plan de travail et faire un trou au milieu dans lequel ajouter le sucre, le beurre coupé en morceaux, le jaune d'œuf, l'œuf, le zeste de citron, la vanilline et une pincée de sel. Pétrir le tout assez rapidement, mais en évitant de réchauffer la pâte (si cela se produit, rincer vos mains à l'eau froide), jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

**2**

Former une boule, saupoudrez-la de farine, l'envelopper dans un linge et la placer au réfrigérateur pendant environ une demi-heure. Avant d'utiliser la pâte, l'abaisser délicatement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie enfariné jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 5 à 6 mm.



3

À l'aide d'un emporte-pièce rond de la bonne taille, découper des formes pour recouvrir le fond et les côtés des moules à tartelettes. Couvrir la pâte de papier d'aluminium et y déposer des haricots secs pour éviter que la pâte ne gonfle trop pendant la cuisson. Mettre les fonds de tartelettes au four préchauffé à 220 °C pendant environ 8 minutes, puis retirer les haricots et le papier d'aluminium et laisser refroidir.



4

Remplir les tartelettes avec du Nutella® et les décorer avec des bleuets.

**Enthousiasme garanti avant et après!
Partagez la recette avec le mot-clic
#recettenutella**

Ces tartelettes sont parfaites pour servir en portion individuelle ou pour partager avec tous ceux à même de vraiment apprécier cet amalgame unique des saveurs. Essayez la recette de **tartelettes aux bleuets et au Nutella®**. tellement délicieuses que vous ne voudrez pas en gaspiller une seule miette!