

RECETTE

Gourmandise aux pommes et au Nutella®

Facile

8 Portions

30 min



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

400g de pommes golden

2 citrons

100g de sucre

60g de beurre

2 feuilles de brick (40cmx33cm)

2g (1 cuillère à café) de poudre de cannelle

80g de Nutella®

Sucre glace pour décorer



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

PRÉPARATION



- 1 | Préchauffez le four à 170°C. Découpez l'équivalent de 24 rectangles (6cmx9cm) dans les feuilles de brick. Placez les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.



- 2 | Recouvrez le tout d'une nouvelle feuille de papier cuisson et déposez une deuxième plaque à pâtisserie sur le dessus. Enfouez et laissez cuire pendant 5 minutes.



- 3 | Pendant ce temps, lavez et coupez les pommes en petits dés. Pressez les citrons.



4

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez-y les pommes, le sucre et la cannelle. Faites revenir pendant 5 minutes. Versez le jus de citron dans le mélange et faites revenir pendant 3 minutes supplémentaires.



5

Placez un rectangle dans une assiette puis ajoutez une cuillère à soupe de pommes. Placez un second rectangle au dessus, puis ajoutez une nouvelle cuillère à soupe de pommes. A l'aide d'une poche à douille, déposez 8g de Nutella® au centre d'un troisième rectangle. Placez ce dernier à l'envers au-dessus de la seconde couche de pommes. Ajoutez quelques touches de Nutella® entre les différents étages (2g maximum au total).



6

À l'aide d'un pochoir, décorez chaque préparation avec une fine couche de sucre glace. Servez immédiatement.