

RECETTE

Millefeuille Nutella®

Facile

1 h 0 min



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 pâte feuilletée rectangulaire

300 ml de crème liquide

50 g de mascarpone

1 gousse de vanille

60 g de Nutella®

1 jaune d'œuf

Un peu de sucre



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

PRÉPARATION

- 1** | Préchauffez votre four à 170 °C. Dans un petit récipient, mélangez votre jaune d'œuf avec un peu de sucre. Prenez votre pâte feuilletée et étalez-la légèrement sur du papier sulfurisé, piquez là, puis à l'aide d'un pinceau, venez dorer la pâte avec votre mélange œuf/sucre. Prenez votre pâte et votre papier sulfurisé puis disposez les sur une plaque de cuisson. Au-dessus, disposez une autre plaque de cuisson et enfournez pendant 30 minutes.
- 2** | Pendant que votre pâte est en train de cuire, fendez une gousse de vanille et récupérez les grains, puis ajoutez les dans la cuve d'un robot ou dans un récipient, avec la mascarpone et la crème liquide. Battez le mélange jusqu'à obtenir une chantilly puis placez délicatement votre chantilly vanille dans une poche à douille.
- 3** | Laissez refroidir votre pâte feuilletée puis, découpez 12 morceaux de taille identique.
- 4** | Disposez un morceau de pâte feuilletée, puis pochez le mélange vanillé. Déposez un nouveau morceau de pâte feuilletée, puis pochez à nouveau. Déposez un dernier morceau de pâte feuilletée, puis pochez ce dernier de Nutella®. Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez rajouter des mini pochages entre vos pochages de vanille.

**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**