

RECETTE

# Le Crumble Coco Nutella® Par @amedelices

Facile



## INGRÉDIENTS

Nutella®

70g de beurre pommade

150g de noix de coco râpée

1 sachet de sucre vanillé

20cl de crème liquide froide à 30% de matières grasses

30g de sucre glace



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

## PRÉPARATION

- 1** | Préchauffer le four à 180°  
Dans un saladier, mélanger le beurre pommade avec 100g de noix de coco râpée et du sucre vanillé.  
Sabler le mélange entre la paume des deux mains.  
Enfourner pour 10 minutes.
- 2** | Une fois cuit, réserver le crumble.  
Réaliser la chantilly : fouetter la crème à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot pâtissier.
- 3** | Ajouter le sucre glace au fur et à mesure et fouetter jusqu'à épaississement.  
Incorporer délicatement à la maryse 50g de noix de coco râpée.
- 4** | **Montage :**  
Disposer au fond de 4 verrines la chantilly coco puis 1 cuillère à café de Nutella®. Recouvrir avec la chantilly et saupoudrer de crumble froid.

**Partagez la recette avec #recettenutella**