

RECETTE

# Tourment d'amour aux rayures de Nutella®

Par @By\_acb\_4\_you

Moyen



## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

### Pour la pâte à la noix de coco :

125 g de noix de coco râpée

20 cl de lait de coco

125 g de sucre en poudre

125 g d'eau

1 gousse de vanille

1 cuillère à soupe de rhum

### Pour la pâte brisée :

200 g de farine

100 g de beurre mou

50 g d'eau

### Pour la génoise :

90 g de sucre

90 g de farine

3 œufs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

8 cuillères à café de Nutella® pour le topping



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

## PRÉPARATION

- 1** | Préchauffer le four à 170°. Préparer la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients. Réaliser une boule homogène, recouvrir d'un film étirable et placer au frais pendant 1 h. Pendant ce temps réaliser la pâte à la noix de coco. Dans un bol, mélanger la noix de coco râpée, le lait de coco et les grains de la gousse de vanille coupée en deux. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Faire bouillir afin de faire un sirop.
- 2** | Ajouter la noix de coco à la vanille et bien mélanger. Faire cuire à feu doux sans cesser de tourner pendant 30 minutes. Ajouter la cuillère de rhum en fin de cuisson et réserver. Etaler la pâte brisée sur un plan de travail légèrement fariné et foncer 8 moules à tartelettes (beurrés s'ils ne sont pas anti adhésifs). Piquer la pâte avec une fourchette et placer les moules au frais pendant la réalisation de la génoise.
- 3** | Pour la génoise, fouettez énergiquement les œufs avec l'extrait de vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine tamisée en une fois et l'incorporer délicatement à la spatule. Mettre une bonne cuillère à soupe de pâte à la noix de coco dans chaque tartelette. Couvrez généreusement avec la génoise puis enfourner pour 30 minutes. Les Tourments d'amour doivent être dorés.
- 4** | Laisser refroidir les tartelettes avant de les démouler sur une grille. Servir avec une cuillère à café de Nutella® (appliqué avec une cuillère ou une poche).

**Partagez la recette avec #recettenutella**