

RECETTE

# Le Parisnute par Samuel ANSTETT de la « NUTELLA ACADEMY »

Moyen



## INGRÉDIENTS

**Pour 6 personnes****Pâte à choux**

65g d'eau

65g de lait

2 g de sucre

57g de beurre

1g de sel

125g d'œufs

65g de farine

**Ganache montée chocolat**

98g de Chocolat 66%

246g de Crème liquide

10g de gélatine

**Pâte sucrée**

135g de beurre

85g de sucre glace

27g de pâte de Noisette

18 g poudre à crème

4g de sel

52g d'œuf

225g de farine

73g de fécule

**Croustillant praliné**

150g de purée de noisette

25g de Feuillantine

**Montage**

90g de Nutella®



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

# PRÉPARATION

**1****Pâte à choux**

Préchauffer le four à 170°. Chauffer le lait, l'eau et le beurre.  
A ébullition, ajouter la farine puis dessécher sur le feu doux une minute;  
Ajouter les œufs jusqu'à texture souhaitée.  
Pocher sur une plaque avec Silpat  
Enfourner pour 40 minutes

**Ganache montée chocolat**

Chauffer la moitié de la crème puis verser sur le chocolat.  
Ajouter la gélatine réhydratée. Mixer puis ajouter la crème froide.  
Réfrigérer à 4°.

**2****Pâte sucrée**

Mélanger au batteur muni d'une feuille le beurre et le sucre glace.  
Ajouter l'œuf puis mélanger. Ajouter la pâte de noisette et la farine puis homogénéiser.  
Etaler sur le Silpat finement puis refroidir.  
Foncer les tartes. Cuisson : 160° Pendant 20 minutes.

**Croustillant praliné**

Mélanger l'ensemble des ingrédients

**3****Montage et finition**

Monter la ganache.  
La pocher dans des moules demi-sphère puis insérer un chou au praliné en son centre.  
Déposer le croustillant dans les fonds de tarte puis poser le dôme congeler sur le dessus.  
Pocher sur le dessus à l'aide d'un tourne disque du Nutella®.  
Décorer avec du praliné et des noisettes coupées en deux.

**Partagez la recette avec #recettenutella**