

RECETTE

# Nutelena par Elena de la « NUTELLA ACADEMY »

Difficile



## INGRÉDIENTS

POUR 20+ PERSONNES

### Sablé breton

200g beurre

80g sucre

1 cuiller à café d'extrait de vanille

2g de sel

120g de farine

6g de levure

32 jaunes d'œuf

### Crèmeux chocolat

100g de chocolat au lait de cuisine

202cl de crème liquide

400g de chocolat à pâtisser

### Bavaoise vanille

150 cl de lait

1 vanille gousse

2 gélatines en feuille

500cl de crème liquide (35%)

### Décoration

90g de Nutella®



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

## PRÉPARATION

**1**

### Sablé breton

Dans un batteur muni de la feuille, mettre le beurre mou, le sucre semoule, le sel et la vanille. Battre quelques minutes.

Une fois le mélange homogène, ajouter les jaunes d'œuf, mélanger 2 minutes et incorporer la farine et la levure.

Une fois la pâte bien lisse, filmer au contact et mettre au frigo au moins 2 heures.

Abaisser votre pâte à environ 4 mm et détailler des cercles de 8cm.

Faire cuire à 170°C pendant 15 minutes.

**2**

### Crèmeux chocolat

Râper les deux chocolats dans un saladier.

Mettre la crème dans la casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition.

Verser la crème chaude sur les chocolats et bien mélanger à l'aide d'une maryse.

Mettre la préparation dans 10 inserts en forme de dôme de 4cm.

Placer le tout au congélateur au moins 3 heures.

Mettre le reste de la préparation filmée au frigo.

**3**

### Bavaoise vanille

Faire chauffer dans une casserole le lait et la gousse de vanille.

Porter à ébullition. En dehors du feu, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide.

Mettre le lait dans un cul-de-poule pour refroidir et attendre que le mélange atteigne 25°C.

En attendant, monter la crème au batteur jusqu'à obtenir une texture mousseuse .

Lorsque le lait est à 25°C, y incorporer la crème montée et mélanger délicatement au fouet.

Une fois les mélanges homogènes, garnir les dômes de 6cm, chemiser les bords à l'aide d'une spatule, ajouter les inserts chocolat, compléter avec la mousse, lisser et remettre tout au congélateur. Laisser prendre une nuit.

**4**

### Montage

Disposer les inserts mousse vanille sur les sablés.

A l'aide d'une poche à douille, pocher du Nutella® autour de l'insert.

Avec le reste de Nutella®, inscrire le N de Nutella® sur le glaçage !

**Partagez la recette avec #recettenutella**