

RECETTE

L'assiette du Père Noël par Anais de la NUTELLA ACADEMY AMATEURS

Moyen

2 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :**Partie 1 : Mug de chocolat chaud****Croustillant praliné**

100g de crêpes dentelles

100g de chocolat noir

100g de Nutella®

Biscuit Joconde à la noisette

3 oeufs

125g de poudre de noisette

125g de sucre glace

30g de sucre roux

30g de farine

20g de beurre

3 blanc d'œufs

125g de noisettes décortiquées

1 pincée de sel

Mascarpone Vanille

100g de mascarpone

25cl de crème liquide 30% de matière grasse

30g de sucre glace

2 c à café d'arôme vanille

1 pointe de vanille

Mousse au Nutella®

250g de mascarpone

20cl de crème liquide (30% de matière grasse)

30g de sucre glace

2 c à soupe de Nutella®

1 c à soupe de poudre de cacao sans sucre

Partie 2 : le Petit bonhomme de Noël

Biscuit moelleux à la cannelle

2 œufs

250g de farine

100g de sucre roux

2 c à café rase de cannelle

1 sachet de levure

100g de beurre

25 cl de lait

Compoté Pomme Cannelle

4 pommes

40g de beurre

10 g de sucre roux

1 c à café rase de cannelle

1 pointe de vanille

3 c à café de jus de citron

Crumble

100g de beurre pommade

100g de Sucre roux

100g de farine

100g de poudre d'amandes

1 pointe poudre vanille



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

PREPARATION

1

Mug de chocolat chaud

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat. En attendant émietter les crêpes dentelles dans un récipient.

Verser le chocolat fondu sur les crêpes dentelles et mélanger.

Ajouter le Nutella et mélanger.

Mettre la préparation sur la feuille de papier sulfurisé, la recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé.

Etaler la préparation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie dans le but d'obtenir une fine couche. Mettre en attente au frais.

2

Biscuit Joconde à la noisette

Faire fondre le beurre.

Dans un récipient mettre la poudre de noisette et le sucre glace tamisés puis les œufs. Mélanger.

Dans la cuve du robot mettre les blancs d'œufs et une pincée de sel, les monter les blancs en neige. Puis incorporer le sucre glace.

Mettre les blancs en neige à la préparation précédente au fur et à mesure et délicatement.

Ajouter le beurre fondu et la farine tamisée.

Mixer grossièrement les noisettes et les incorporer à la préparation.

Etaler sur la préparation sur la plaque à génoise de manière homogène (possibilité d'utiliser une poche à douille).

Enfourner 15min à 200°C .

3**Mascarpone Vanille**

Dans la cuve du robot mettre la crème liquide et le mascarpone et battre à vitesse rapide jusqu'à épaississement de la préparation.

Ajouter le sucre glace, la vanille et l'arôme vanille.

Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'une douille étoile et la mettre en attente au frais.

Conseil : Il est nécessaire que le mascarpone et la crème liquide soit bien frais au moment de l'utilisation.

4**Mousse au Nutella**

Dans la cuve du robot mettre la crème liquide et le mascarpone et battre à vitesse rapide jusqu'à épaississement de la préparation.

Puis ajouter le sucre glace, le cacao en poudre et le Nutella.

Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et la mettre en attente au frais.

5**Montage**

A l'aide de l'emporte-pièce découper des disques d'une dimension légèrement inférieure à la taille du mug dans le Biscuit Joconde à la noisette et dans le croustillant praliné.

Mettre dans une poche à douille du Nutella.

Le but étant d'alterner les différentes couches de Mousse au Nutella, Biscuit Joconde à la noisette, fine couche de Nutella et croustillant praliné et de finir par le mascarpone vanille.

J'ai opté pour le montage suivant : Mousse Nutella, Biscuit Joconde, Croustillant, Mousse Nutella, Biscuit Joconde, Croustillant, Mousse Nutella, Mascarpone Vanille (Montage style chantilly)

6**Petit bonhomme de Noël****Biscuit moelleux à la cannelle**

Faire fondre le beurre.

Dans un récipient mélanger la farine, la levure, le sucre et la cannelle

Ajouter les œufs et le lait puis mélanger.

Ajouter le beurre fondu, mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.

Mettre la préparation dans un moule et enfourner pour 40 min à 180°C.

7**Compoté de pomme cannelle**

Peler et dénoyauter les pommes, puis les couper en petit dés.

Faire fondre le beurre dans une casserole, une fois le beurre fondu ajouter les pommes.

Ajouter en suivant le jus de citron, le sucre roux, la cannelle et la vanille.

Laisser cuire à feu moyen pendant 10 à 15 min (possibilité d'ajouter de l'eau si la préparation colle), le but étant que les pommes soient dorées et fondantes.

8**Crumble**

Utiliser la cuve du robot mettre l'ensemble des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

Possibilité de la réserver au frais un moment.

Etaler la pâte d'une épaisseur d'environ 3cm.

Découper à l'aide de l'emporte-pièce petit bonhomme.

Mettre sur du papier sulfurisé et enfourner 15 min à 180°C .

Conseil : Dès que les petits bonhommes sortent du four, utiliser l'emporte-pièce pour redécouper si besoin proprement.

9**Le montage**

Couper le biscuit moelleux à l'aide du couteau à pain d'une épaisseur entre 2 et 3cm

A l'aide de l'emporte-pièce en forme de petit bonhomme, découper plusieurs morceaux.

Mettre à plat un petit bonhomme dans une assiette.

Venir pocher la mousse au Nutella.

Venir poser la compotée de pomme cannelle sur le dessus.

Pour terminer poser le petit bonhomme en crumble par-dessus.

Vous pouvez maintenant le décorer à votre goût.