

RECETTE

Le casse-noisettes au Nutella® par Nathalie de la NUTELLA ACADEMY AMATEURS

Moyen

2 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :

5 oeufs

275g de farine

60g de pécanes concassées

40g de noisettes (poudre)

3 feuilles de gélatines

400g de crème fraîche (30% de matière grasse)

125g de mascarpone

200g de beurre

220g de sirop d'érable

120g de cassonade

5 pommes goldens

100g de Nutella®

Fleur de sel

1 bombe de spray velours rouge

250g de pâte à sucre blanche



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

PREPARATION

1

Chantilly au mascarpone

Mélangez 200g de crème fraîche entière avec 1 CàS de sucre semoule et 1 CàS de mascarpone.

Mettre en poche à douille avec une mini douille étoile et réserver au frais.

2

Mousse au sirop d'érable

Faire ramollir 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide

Faire épaissir 4 jaunes d'oeuf avec 160ml de sirop d'érable à feu doux

Y ajouter la feuille de gélatine et laisser refroidir

Monter 200g de crème fraîche en texture mousse

Incorporer à cette mousse, le mélange oeuf/sirop d'érable

Verser dans 6 empreintes d'un moule sans oublier de prévoir une cavité avant complète prise au froid.

3

Fond de tarte

Mélanger à la feuille du robot 125g de beurre, 80g de cassonade, 1 oeuf, 20g de noisettes

concassées, 20g de noix de pécan, 250g de farine, 1 bonne pincée de fleur de sel.

Mettre au frais.

Foncer 6 fonds de tarte.

Refroidir. Cuisson 180° entre 15 et 20mn

4

Streusel

Mélanger à la façon « crumble » 20g de noix de pécan concassées, 20g de poudre de

noisettes, 25g de farine, 25g de cassonade, 25g de beurre pommade, et 2 pincées de fleur de sel.

Emietter sur une plaque de four pour une cuisson à 150° pour 30mn

Faire torréfier en même temps des noisettes entières

5

Appareil à la pomme golden

Préparer 100g de compote de pommes sans sucre ajouté avec un peu d'eau

Préparer 50g de brunoise de pommes crues

Mélanger les 2 textures et réserver

6

Montage

Sur le fond de tarte, tapissez de Nutella®.

Remplir aux $\frac{3}{4}$ d'appareil à la pomme

Arroser d'un petit filet de sirop d'érable

Compléter le $\frac{1}{4}$ restant avec le streusel

Poser au milieu une noisette entière torréfiée et la recouvrir d'un peu de Nutella®

Floquer en rouge velours la mousse au sirop d'érable puis poser sur la tarte

Pocher autour avec la chantilly mascarpone