

RECETTE

# Comme un matin Nutella® par Stella FAKHRY de la NUTELLA ACADEMY

Difficile

3 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 6 À 8 PORTIONS :****Croissants et croissants perdus****Pour les Croissants :**

500g de farine

75g de sucre

10g de sel

25cl de lait

15g levure

300g beurre

**Appareil à pain perdu :**

30cl de lait

50g de sucre

50g de beurre

**Mousse croissants crus/cuits**

40cl de crème liquide

2 croissants grillés

100g de pâte à croissant crue

**Chips de croissant**

2 croissants

20g de beurre fondu

**Glace fleur de lait levure et chapelure de  
croissants**

35cl de lait

15cl de crème

75g de sucre

8g de levure fraîche

1 croissant

**Sauce chaude Nutella®**

150g de Nutella®

4cl de crème

**Crumble**

100g de beurre

100g de sucre

100g de farine

1 pincée de sel



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

# PREPARATION

**1**

## Croissants et croissants perdus

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur muni d'un crochet et pétrir pendant 5 min en vitesse 1 puis 3 min en vitesse 2.

Bouler la pâte, et laisser détendre au moins 10 min.

Etaler la pâte sur une grille et placer en cellule pendant 5 min.

Pendant ce temps, mettre le beurre au carré.

Tourer la pâte à 3 tours, un tour double, puis un tour simple, sans temps de repos.

Façonner les croissants et les rolls.

Mettre à pousser en étuve pendant au moins une heure.

Cuire pendant 17 à 19 min à 175°C.

Réaliser l'appareil à pain perdu en mélangeant tous les ingrédients.

Imbiber les rolls pendant quelques secondes dans l'appareil.

Cuire à la poêle dans du beurre à feu vif.

"Emporte-pièces" selon la forme souhaitée.

**2**

## Mousse croissants crus/cuits

Couper les croissants en morceaux et les faire torrifier à la poêle à feu vif.

Ajouter la pâte à croissants crue et remuer.

Ajouter la crème et laisser infuser le tout à feu doux pendant quelques minutes.

Passer au chinois et mettre en siphon.

Placer en cellule pendant 10 min puis réserver au frais jusqu'au dressage.

**3**

## Chips de croissant

Après avoir préalablement congelé les croissants, les trancher finement à la mandoline.

Placer les tranches de croissants sur une plaque et enfourner pendant 20 min à 180°C.

**4****Glace fleur de lait levure et chapelure de croissants**

Faire griller le croissant au four.

En parallèle, faire chauffer ensemble tous les ingrédients à feu doux et sans atteindre l'ébullition.

Placer le mélange dans une sorbetière et laisser brasser pendant 40 min.

Réserver au congélateur.

Mixer le croissants grillé grossièrement.

Au moment du dressage, rouler la quenelle de glace dans la chapelure de croissants avant de servir.

**5****Sauce chaude Nutella®**

Chauffer ensemble les 2 ingrédients.

Servir chaud en saucière.

**6****Crumble**

Mélanger tous les ingrédients ensemble du bout des doigts.

Mixer pour obtenir des miettes.

Cuire en éparpillant sur une plaque pendant 20 min à 200°C.

**7****Montage**

Mettre le croissant perdu sur une assiette

Déposer une chips de croissant puis ajouter la mousse au croissants crus & cuits et ajouter une chips de croissant par dessus

Faire une quenelle de glace fleur de lait levure et la rouler dans la chapelure de croissants

Mettre la sauce chaude au Nutella® en saucière & accompagner d'un mini-croissant