

RECETTE

Tartelettes aux myrtilles et au Nutella®

Moyen

10 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES**Pour la pâte brisée**

200 g de beurre

400 g de farine blanche

200 g de sucre

1 jaune d'œuf

1 œuf

Zeste d'un demi-citron

Vanilline

Sel

Pour la garniture

200 g de myrtilles



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

PRÉPARATION

**1**

Sortez le beurre du réfrigérateur et laissez-le ramollir à température ambiante. Disposez la farine sur le plan de travail et creusez un puits dans lequel vous ajouterez le sucre, le beurre coupé en dés, le jaune d'œuf et l'œuf, le zeste de citron, la vanilline et une pincée de sel. Pétrissez assez rapidement, mais en évitant de réchauffer la pâte (si c'est le cas, rincez vos mains à l'eau froide), jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

**2**

Formez une boule et saupoudrez-la de farine, puis enveloppez-la dans un linge et mettez-la au réfrigérateur pendant environ une demi-heure. Avant de l'utiliser, abaissez-la délicatement avec un rouleau à pâtisserie fariné pour obtenir un fond de 5-6 mm d'épaisseur.



3

À l'aide un emporte-pièce rond de la taille adéquate, découpez des disques qui recouvriront le fond et les côtés des moules à tartelettes. Couvrez la pâte d'une feuille d'aluminium et étalez-y des haricots secs pour éviter qu'elle gondole pendant la cuisson. Enfourez les moules dans un four préchauffé à 220 °C pendant environ 8 minutes, puis retirez les haricots et le papier aluminium et laissez-les refroidir.



4

Garnissez les tartelettes de Nutella® et décorez-les avec des myrtilles.

**Excitation garantie avant et après.
Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**

Ces tartelettes sont parfaites à servir en portion individuelle ou à partager avec l'un de vos proches qui succombera à cette association unique. Essayez la recette des tartelettes aux **myrtilles et au Nutella®**. Si délicieuses que vous ne voudrez pas en perdre une miette !