

RECETTE

Colomba parfait au Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

100 g de Colomba rassis [Gâteau de Pâques italien]

75 ml de lait

75 ml de crème fraîche

100 g de ricotta

1 œuf

60 g de Nutella® (15 g/portion)

1 feuille de gélatine

1 cuillère à soupe de sucre

Pour la garniture

Noisettes entières



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

PRÉPARATION



1 | Trempez la Colomba dans du lait pour la ramollir. Trempez la feuille de gélatine dans un bol d'eau tiède et laissez-la se ramollir pendant quelques minutes. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la ricotta et mélangez bien. Pressez la Colomba et mélangez-la à la préparation. Ajoutez la gélatine égouttée puis mélangez le tout.



2 | Fouettez séparément la crème, en l'ajoutant à la préparation, et en mélangeant du bas vers le haut.



3

Versez ce mélange dans des coupelles individuelles et mettez-les au congélateur pendant au moins 2-3 heures. Servez la Colomba parfait en décorant chaque coupelle avec 15 g de Nutella® et une noisette entière.

Pâques n'a jamais eu aussi bon goût ! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

On dit que la Colomba de Pâques est née comme une offrande il y a plusieurs siècles. Après tout, comment peut-on se fâcher devant tant de douceur ? À Pâques, apportez de la joie sur votre table avec cette **recette de la Colomba parfait au Nutella®**.