

RECETTE

Tarte au Nutella®

Moyen

6 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

250 g de farine

125 g de beurre

125 g de sucre

4 g de levure

1 œuf

1 jaune d'œuf

Zeste d'un citron

Sel

90 g de Nutella® (15 g/portion)



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

PRÉPARATION

**1**

Versez la farine et la levure en puits sur un plan de travail. Ajoutez le beurre ramolli en morceaux au milieu. Mélangez rapidement de façon à former des « miettes » puis ajoutez à cette préparation le sucre, le jaune et l'œuf, le zeste de citron râpé et une pincée de sel. Mélangez le tout rapidement en façonnant une boule. Enveloppez-la dans un linge et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**2**

Abaissez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez des cercles légèrement plus grands que les moules individuels que vous utiliserez.



3

Mettez la pâte dans les moules chemisés de farine et de beurre. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter que les tartes ne gonflent trop. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 8-10 minutes. Ensuite, démoulez les tartes et laissez-les refroidir. Garnissez-les de Nutella® et servez.

Un classique intemporel. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Les tartes sont les tout petits grands classiques de la pâtisserie. Ajoutez du Nutella® pour une touche de gourmandise en plus et vous obtiendrez une pâte brisée tout simplement irrésistible. Notre **recette des tartes au Nutella®** est ce qu'il vous faut pour ajouter une note créative à vos fêtes !