

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

200 g de sucre

1 jaune d'œuf

1 œuf

Zeste râpé d'un demi-citron

Un sachet de sucre vanillé

Sel

Pour la garniture

200 g de myrtilles

150 g de Nutella® (15 g/personne)



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, le sucre vanillé 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

Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de taille appropriée pour recouvrir le fond et les côtés des moules à tartelette. Recouvrez la pâte d'une feuille d'aluminium et parsemez le dessus de haricots secs pour éviter que les tartelettes ne gonflent trop pendant la cuisson. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant environ 8 minutes, puis ôtez les haricots et le papier d'aluminium, enfin laissez-les refroidir.



4

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

Du pur bonheur avant et après la dégustation.

Partagez la recette avec #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 !