

RECETTE

# Chaussons dorés fourrés au Nutella®

Moyen

4 Portions

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

POUR 12 CHAUSSONS

POUR 4

PERSONNES

200 g de farine

28 ml d'huile d'olive

4 g de sel

90 ml d'eau

5 g de levure de bière

60 g de Nutella® (15 g/personne)



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

## PRÉPARATION



**1** | Utilisez un moule en silicone (par exemple, un moule que vous pourriez utiliser pour les glaçons) et remplissez-le avec environ 5 g de Nutella<sup>®</sup>, puis mettez-le au congélateur pendant au moins 2 heures.



**2** | Versez la farine sur une planche et ajoutez tous les autres ingrédients, pétrissez fermement la pâte pour qu'elle soit lisse et homogène. Laissez la pâte reposer pendant une heure au réfrigérateur.



**3**

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en une fine couche (environ 3 mm) et formez des ronds de 10 à 12 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Humectez à l'aide d'un pinceau mouillé la moitié de chaque rond de pâte, puis déposez le cube de Nutella® sur chacun d'eux.



**4**

Refermez les chaussons en leur donnant la forme d'un croissant puis mettez-les au congélateur pendant au moins une heure. Faites chauffer l'huile d'olive et faites frire les chaussons pendant 15 secondes. Posez-les sur du papier absorbant et servez les chaussons une fois refroidis avec un peu de sucre glace saupoudré.

**Comme c'est bon à partager !  
Partagez la recette avec le hashtag  
#nutellarecipe**

Cette **recette des chaussons dorés fourrés au Nutella®** est délicieuse et très facile à préparer. C'est l'encas idéal à partager avec les amis et la famille. Une dose de bonne humeur en un rien de temps