

RECETTE

Pêches au Nutella[®] et aux amarettis

Facile

4 Portions

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

4 pêches au sirop

8 Amaretti

60 g de Nutella[®] (15 g/personne)

Pour la décoration

Feuilles de menthe



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

PRÉPARATION



- 1 | Égouttez les pêches. Coupez la moitié de chaque pêche en tranches et laissez l'autre moitié entière.



- 2 | Disposez les 2 parties de la pêche comme sur la photo*. Fourrez le creux de la première moitié de la pêche avec environ 7 g de Nutella®. Garnissez à l'aide d'une poche à douille la deuxième moitié avec 7 g de Nutella®. Décorez avec des amarettis et une feuille de menthe, puis servez. Vous pouvez également utiliser des pêches fraîches.

Une gourmandise toute fraîche ! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Les biscuits amaretti sont apparus en Italie au Moyen Âge vers la fin du XIIIe siècle et se sont répandus dans toute l'Europe à la Renaissance. Produits en Italie, notamment en Lombardie, ils sont également devenus un biscuit traditionnel français connu sous le nom de macaron. Cette recette des pêches au Nutella® et aux amarettis est cependant une invention entièrement italienne.