

RECETTE

Mousse au Nutella®

Facile

4 Portions

15 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

30 g de crème fouettée

60 g de Nutella® (15 g/personne)

80 g de meringue émietlée

4 mini meringues

Fruits des bois



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

PRÉPARATION

**1**

Préparez un mélange crémeux en mélangeant 40 g de Nutella® avec 30 g de crème fouettée.

**2**

Garnissez le fond de chaque moule individuel ou coupelle avec une couche de meringue émiettée, puis recouvrez de crème au Nutella®. Placez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Garnissez avec les 20 g restants de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec des mini meringues et des fruits des bois.

À déguster lentement. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

La mousse est un dessert renfermant de minuscules bulles d'air qui lui donnent une texture mousseuse, très légère et incroyablement onctueuse. Elle se décline dans toutes les saveurs selon les ingrédients utilisés. À notre avis, la plus délicieuse est, bien sûr, la **mousse au Nutella®**.