



© Ferrero, 2017

ARBRE DE NOËL DE NUTELLA® A LA PANNA COTTA

Biscuits | NOËL | FÊTE

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

Nombre de portions : environ 20

Portion individuelle : 2 arbres

INGRÉDIENTS

PÂTE

- 125 g de farine
- 70 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel

PANNA COTTA

- 500 cl de crème
- 200 cl de lait
- 2 gousses de vanille
- 8 feuilles de gélatine
- 10 g de sucre
- 400 g de Nutella®
- Fruits rouges, au goût

MÉTHODE :

PÂTE

Mélangez le beurre et le sucre dans un mixeur, puis ajoutez-y progressivement l'œuf et enfin la farine tamisée.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures, puis déroulez la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm. Découpez des formes d'arbres de Noël et faites-les cuire à 190 °C pendant environ 15 minutes.

PANNA COTTA

Trempez la gélatine dans un récipient d'eau froide. Faites chauffer le lait, la crème et le sucre, puis ajoutez la gélatine et mélangez le tout.

Placez le tout au réfrigérateur pendant environ 3 heures jusqu'à ce que la préparation soit ferme. À l'aide d'un emporte-pièce (utilisé avant pour la base), découpez la panna cotta en forme d'arbre de Noël. Terminez en plaçant la panna cotta sur la pâte et décorez le tout de 10 g de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez les fruits rouges.