VERRINE A LA MANDARINE, AU CRUMBLE ET AU NUTELLA®

Fruits at gelées | NOËL | FÊTE

| 40 minutes |

Nombre de portions : environ 10
Portion individuelle : 1 verrine

INGRÉDIENTS

- 200 ml de jus de mandarine
- 50 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 10 g de crumble
- Fruits frais, au goût
- 150 g de Nutella®

MÉTHODE

Dans un récipient, trempez la gélatine dans de l’eau froide. Réchauffez le jus de mandarine, l’eau et le sucre, puis ajoutez-y la gélatine après l’avoir essorée.

Placez les verrines à 45 degrés et remplissez-les du mélange de gélatine pour obtenir l’effet visuel présenté sur la photo. Lorsque la gélatine s’est solidifiée, ajoutez le crumble en guise de décoration. Terminez en ajoutant 15 g de Nutella® et en décorant le tout de fruits frais.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».