



© Ferrero, 2016

PARFAIT AUX FRUITS FERMIERS ÉMIETTÉS AVEC DU NUTELLA®

Parfait au yogourt | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE



Pour : 12 parfaits

1 part : 1 parfait

GARNITURE :

- 5 pommes
- 5 poires
- 120 ml de cerises du Michigan hachées et dénoyautées
- 120 ml de sucre

PATE A CRUMBLE :

- 160 ml de farine
- 180 ml de sucre brun
- 1 pincée de sel

- 90 g d'eau glacée
- 240 ml de flocons d'avoine
- 1 kg de yaourt nature
- 255 g de Nutella®
- 720 ml de garniture de pomme ou poire
- 120 ml de pâte à crumble

POUR LA GARNITURE :

Découpez les fruits, dénoyautez-les et éliminez les graines.

S'ils sont trop gros, coupez-les en tranches de 6 mm d'épaisseur.

Mélangez les fruits et les cerises du Michigan coupées dans un saladier avec le jus d'un citron, du sucre et un peu de noix muscade.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 45 minutes. Retirez du four et laissez refroidir.

POUR LA PATE A CRUMBLE :

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier.

Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à ce que le mélange ait l'aspect d'une texture granuleuse.

Arrosez d'eau glacée, mélangez jusqu'à ce que la pâte à crumble forme une boule et formez des petits tas.

Ajoutez les flocons d'avoine et mélangez.

Faites cuire dans un four préchauffé à 160 °C pendant 25 minutes environ, ou jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

METHODE :

Préparez la garniture de fruits comme indiqué ci-dessus.

Préparez la pâte à crumble comme indiqué ci-dessus.

ASSEMBLAGE :

Mettez 57 g de garniture de fruits au fond des coupes.

Ajoutez 85 g de yaourt nature, puis étalez une couche de 18 g de pâte à crumble.

Décorez d'une cuillerée de Nutella®.
