



© Ferrero, 2016

TARTE QUADRILLÉE AU NUTELLA®

Tartes | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE



Pour 10 parts

150 g de Nutella®

PÂTE BRISEE INGRÉDIENTS

- 165 g de beurre
- 330 g de farine de blé tendre
- 3 g de sel
- 1 œuf
- 165 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Battez le beurre dans un robot jusqu'à ce qu'il soit mou.

Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien.

Ajoutez le sel et la vanille.

Incorporez l'œuf et le sucre glace tamisé.

Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, recouvrez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant deux heures (pour qu'elle soit encore meilleure, vous pouvez la préparer la veille).

Divisez la pâte en deux et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-la pour obtenir deux abaisses d'environ ½ cm d'épaisseur (sur deux plaques de cuisson différentes).

Découpez dix carrés de 7 x 7 cm dans la première abaisse.

Recouvrez-les de film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur.

Découpez des lanières de 8 mm dans la deuxième abaisse et mettez-les au réfrigérateur.

Lorsque vous utilisez de la pâte brisée, il est toujours utile qu'elle soit à la température du réfrigérateur, car elle est alors plus facile à travailler.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposez les lanières de pâte de manière à former des croisillons, comme si vous faisiez une grande tarte.

Attendez qu'elles soient bien froides puis, à l'aide d'un couteau, découpez dix carrés de 7 x 7 cm.

Faites cuire les carrés et les croisillons sur deux plaques différentes dans un four préchauffé à 175 °C pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Laissez refroidir, puis tartinez 15 g de Nutella® sur chaque carré et décorez d'un croisillon de pâte à la surface.
