



Mini brioche à la mousse de myrtilles et au Nutella®

Brioche | Végétarienne | MATINÉE | APRÈS-MIDI | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 mini brioche

- 220 g de myrtilles
- 50 g de sucre
- 1 gros œuf
- 340 g de crème fraîche épaisse
- 12 mini brioches, 30 g
- 170 g de Nutella®

Mélangez la crème fraîche épaisse, le blanc d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir une pointe ferme.

Incorporez les myrtilles fraîches en entier et réduisez-les en purée.

Réfrigérez pendant une heure.

Coupez la brioche à la verticale ou à l'horizontale.

Puis étalez du Nutella® et le mélange de crème fraîche et de myrtilles sur celle-ci.
Suggestion : servez des myrtilles, des fraises tranchées et des bananes en rondelles sur le côté.
