



VOL-AU-VENT AUX FRAMBOISES ET AUX MÛRES AU NUTELLA®

Pâtisserie | Matinée | Après-midi | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ |

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 vol-au-vent

INGRÉDIENTS

- 12 feuilletés pour vol-au-vent, congelés
- 900 g de framboises
- 900 g de mûres
- 340 ml de yaourt nature faible en m
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Préparez les feuilletés pour vol-au-vent selon les instructions figurant sur le paquet, puis laissez-les refroidir à température ambiante.

Creusez le couvercle du feuilleté du vol-au-vent, retirez-le, et réservez-le pour plus tard.

Remplissez chaque vol-au-vent de deux cuillères à soupe de yaourt nature.

Mélangez les framboises et les mûres.

Remplissez chaque vol-au-vent du mélange jusqu'au bord.

Placez le couvercle du vol-au-vent (que vous avez gardé) sur le mélange.

Placez du Nutella® dans une poche à douille unie, puis décorez le couvercle du vol-au-vent de Nutella®.