



© Ferrero, 2017

PERES NOËL A LA FRAISE ET AU NUTELLA®

Biscuits | Déjeuner | Après-midi | Dîner | Banquet | Noël

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

Nombre de portions : environ 20

Portion individuelle : 3 pères Noël

INGRÉDIENTS

- 33 g de Nutella®
- 60 fraises

PÂTE

- 125 g de farine
- 70 g de beurre

- 50 g de sucre
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel

PANNA COTTA

- 125 cl de crème
- 50 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre

MÉTHODE

PÂTE

Mélangez le beurre et le sucre dans un mixeur, puis ajoutez-y progressivement l'œuf et enfin la farine tamisée.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures, puis déroulez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile pour découper les bases sur lesquelles les fraises seront placées.

Faites cuire à 190 °C pendant environ 15 minutes.

PANNA COTTA

Trempez la gélatine dans un récipient d'eau froide. Faites chauffer le lait, la crème et le sucre à une température d'environ 70 °C. Essorez la gélatine, puis ajoutez-la à la préparation et mélangez le tout à l'aide d'une spatule.

Versez la panna cotta dans les moules hémisphériques spéciaux de 3 cm de diamètre et placez-les au réfrigérateur pendant quelques heures.

ASSEMBLAGE

Sélectionnez 60 belles fraises de taille moyenne et coupez-en les pointes avec un petit couteau. Réservez les pointes, qui seront utilisées plus tard pour créer les chapeaux des pères Noël.

Creusez les fraises et remplissez-les d'environ 5 g de Nutella®, puis placez-les sur les bases en pâte en utilisant un peu de Nutella® pour les faire tenir.

Retirez les hémisphères de panna cotta des moules et placez-les sur les fraises, puis finissez-les avec les pointes des fraises.

Décorez la panna cotta de chocolat fondu pour dessiner des visages.