



MINI BRIOCHE À LA MOUSSE DE MYRTILLES ET AU NUTELLA®

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

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ |

Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 mini brioche

INGRÉDIENTS

- 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®

PRÉPARATION

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.