



## VERRINE A LA MANDARINE, AU CRUMBLE ET AU NUTELLA®

Fruits at gelées | Déjeuner | Dîner | Banquet | Noël

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

**Nombre de portions : environ 10**

**Portion individuelle : 1 verrine**

### INGRÉDIENTS

- 200 ml de jus de mandarine
- 50 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 10 g de crumble
- Fruits frais, au goût
- 150 g de Nutella®

## MÉTHODE

Dans un récipient, trempez la gélatine dans de l'eau froide. Réchauffez le jus de mandarine, l'eau et le sucre, puis ajoutez-y la gélatine après l'avoir essorée.

Placez les verrines à 45 degrés et remplissez-les du mélange de gélatine pour obtenir l'effet visuel présenté sur la photo. Lorsque la gélatine s'est solidifiée, ajoutez le crumble en guise de décoration. Terminez en ajoutant 15 g de Nutella® et en décorant le tout de fruits frais.