



© Ferrero. 2016

PARFAIT DE DIPLOMATE AVEC DU NUTELLA®

Parfait au yaourt | Petit déjeuner | Matinée | Été

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ |

Pour : 12 parfaits

1 part : 1 parfait

INGRÉDIENTS

- 250 g de Nutella®
- 1 kg de yaourt nature
- 550 ml de myrtilles
- 270 ml de framboises
- 270 ml de mûres
- 72 g de noisettes grillées
- 2 scones émiettés

POUR LES SCONES :

- 480 ml de farine tout usage
- 80 ml de sucre
- 18 g de levure chimique
- 9 g de sel
- 120 ml de myrtilles
- 120 ml de beurre froid, en cubes de 1 cm
- 240 ml crème à fouetter

METHODE :

Préchauffez votre four à 230 °C.

Mélangez les quatre premiers ingrédients dans un grand bol.

Coupez le beurre dans le mélange de farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie jusqu'à ce qu'il soit friable et que le mélange ait la consistance de petits pois.

Mettez 5 minutes au congélateur.

Ajoutez une partie de la crème (180 ml) et 18 g de myrtilles et mélangez juste le temps que les ingrédients secs soient imbibés.

Étendez la pâte sur du papier ciré ; pressez ou abaissez doucement la pâte pour former un disque de 18 cm. Coupez le disque en huit parts.

Placez les ronds à 5 cm les uns des autres sur une plaque de cuisson légèrement beurrée.

Badigeonnez le dessus des ronds avec les 36 g de crème restante jusqu'à ce qu'ils soient imbibés.

Faites cuire à 230 °C pendant 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

ASSEMBLAGE :

Émiettez les scones au fond de la coupe. Mélangez les fruits rouges.

Disposez les scones en couche avec 18 g du mélange de fruits rouges.

Ajoutez 85 g de yaourt nature.

Garnissez de 18 g du mélange de fruits rouges et décorez avec 18 g de noisettes grillées.

Décorez d'un filet de Nutella®.