



Le Saint Nut est là

Pâtisseries | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

Craquelin

10g de beurre
10g de farine
10g de sucre roux
1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Pâte à choux

50g d'eau
22g de beurre
28g de farine
5g de sucre
5g de sel
50g d'oeuf

Pâte sablée noisette

108g de farine
48g de sucre glace
18g de poudre de noisettes
60g de beurre
25g d'oeuf

5g de sel

Crèmeux noisettes

5g d'eau
1g de gélatine en poudre
75g de pâte de noisettes
45g de crème liquide
13g de lait
15g de sucre

Crème diplomate coco

50g de purée de coco
50g de lait
24g de sucre
16g de jaunes d'oeuf
10g de maïzena
½ feuille de gélatine
50g de crème liquide

Pâte sablée noisette

8g de riz soufflé

Décor et finitions

60g de Nutella®

par Mathis Cornélie de la NUTELLA ACADEMY

Le craquelin

Mélanger tous les ingrédients, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et conserver au congélateur.

La pâte sablée

Sabler le beurre et la farine, le sucre glace, et la poudre de noisettes.

Incorporer l'oeuf, ajouter le sel et pétrir.

Réserver 1h.

À l'aide d'un rouleau, étaler la pâte.

Foncer les moules à tartelettes, réserver au congélateur puis cuire 15 min à 180°C.

La pâte à choux

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
Ajouter la farine et dessécher la pâte à choux en la remuant.
Hors du feu, ajouter l'oeuf.
Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, dresser des choux.
Sur chaque choux, déposer un cercle de craquelin.
Cuire environ 8 min à 200°C. Ne pas ouvrir la porte du four.

Le crémeux noisettes

Dans une casserole, porter le lait et le sucre à ébullition et verser la préparation sur la gélatine, mélanger et ajouter la pâte de noisettes.
Ajouter la crème bien froide, mixer et réserver au froid.

La crème diplomate coco

Dans une casserole, porter le lait, la purée de coco et la moitié du sucre à ébullition.
Pendant ce temps, blanchir les oeufs et l'autre moitié du sucre.
Ajouter la maïzena, puis verser le lait sur les oeufs.
Transvaser à nouveau dans la casserole, ajouter la gélatine et mélanger. Filmer au contact.
Monter la crème liquide en crème chantilly. Lorsque la crème pâtissière est froide, y incorporer la crème fouettée.
Réserver au froid dans une poche.

Décor et finitions

Dans le fond d'une tartelette, déposer une grande cuillère de riz soufflé.
Recouvrir de crémeux noisette et lisser la surface.
Disposer le crémeux coco sur la tarte à l'aide de la poche à douille, puis déposer quelques choux et enfin, pocher des pointes de Nutella® sur la crème.
