



Les fleurs Nutella® Cassis

Pâtisseries | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

Pâte sucrée

93g de beurre
50g de sucre glace
16g de poudre de noisettes
1 pincée de sel
30g d'oeuf
166g de farine

Crème de noisette au cassis

30g de beurre
30g de sucre glace
30g de poudre de noisette
30g d'oeuf
1 cuillère à soupe de baies de cassis

Gel cassis

133g de purée de cassis
18g de sucre
1 feuille de gélatine

Ganache noisette

55g de chocolat au lait
55g de chocolat noir
37g de pâte de noisettes
1 feuille de gélatine
450g de crème liquide entière
½ gousse de vanille

Décor et finitions

90g de Nutella®

par Thomas Pereira de la NUTELLA ACADEMY

La pâte sucrée

Mélanger en vitesse moyenne le beurre, le sucre glace, la poudre de noisettes et le sel.

Ajouter les oeufs et la farine. Mélanger puis réserver au frais 1h.

Lorsque la pâte est ferme, étaler et tapisser des moules à tartelettes.

Mettre au frais 1h.

La crème de noisettes au cassis

Mélanger le beurre avec le sucre et la poudre de noisettes.

Ajouter les oeufs. Réserver au frais.

Dans les fonds de tartelettes, déposer 15g de crème noisettes et ajouter 5 baies de cassis.

Enfourner à 180°C pendant 15 min.

A l'aide d'un pinceau, dorer les tartelettes au jaune d'oeuf, puis enfourner à nouveau 5 min à 160°C.

Le gel cassis

Faire tremper la gélatine. Dans une casserole, faire bouillir la purée de cassis, puis ajouter le sucre et la gélatine.

Mixer et laisser prendre au frais.

Déposer 12g de ce gel dans chaque tartelette.

La ganache noisette

Faire chauffer la moitié de la crème dans une casserole à feu doux.

Verser sur le chocolat haché et mélanger.

Ajouter la gélatine puis la pâte de noisettes. Fouetter. Ajouter la crème restante.

Mixer afin d'obtenir un mélange homogène, puis réserver au froid.

Montage et décor

Sur chaque tartelette préalablement garnie de la crème noisettes au cassis et du gel cassis, déposer des pétales de ganache noisettes de façon à former une fleur.
Au centre de chaque fleur, déposer une pointe de Nutella®.
