



Tartelette aux fruits et avoine au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Dessert | Goûter | Été

 | 40 minutes  | 

Tartelettes

250 gr de flocons d'avoine
230 gr de noisettes concassées
2 cuillères à soupe de graines de sésame
140 gr d'huile de coco fondue
160 gr de miel liquide
1 c à café d'arôme de vanille

Ingrédients pour la garniture

250 gr de framboises
150 gr de fraises
120 gr de myrtilles
100 gr de groseilles
225 gr de Nutella®

Spécial Été

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez dans un saladier l'avoine, les noisettes concassées, les graines, l'huile, le miel et la vanille ensemble.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dans des emportes pièces de 8 graissés, ajoutez 3 cuillères à soupe de préparation. Avec le poussoir de l'emporte-pièce légèrement huilé, aplatissez uniformément la pâte puis enfournez pour 15 à 17 min. Dès que les fonds de tarte sortent du four, il est important, à l'aide d'une cuillère, de bien appuyer sur chaque bord pour solidifier le fond de tarte et lui donner un résultat uniforme.

Laissez entièrement refroidir puis décollez très délicatement avec une spatule.

Montage

Nettoyez les fruits puis couper les fraises en quatre.

Dans les fonds de tarte, étalez 15 gr de Nutella® puis disposez les fruits frais dessus.