



Umm Ali & Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

450 gr de pâte feuilletée (ou 11 croissants au beurre)
60 gr de cassonade
150 g d'amandes concassées
150 g de noisettes concassées
120 gr de raisins secs blonds
400 gr de lait
400 gr de crème liquide
80 gr de poudre d'amande
225 gr de Nutella®

Spécial Eté

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé, sur une plaque allant au four puis saupoudrez de 2 cuillères à soupe de cassonade et la cuire environ 15 minutes. Réservez et laissez refroidir complètement.

Dans un grand saladier, coupez grossièrement la pâte feuilletée cuite ou les croissants.

Concassez les fruits secs puis les mélanger avec les raisins (sans la poudre d'amande) en prenant soin d'en réserver 1/4 pour la décoration et ajoutez le reste à la pâte feuilletée.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, mettez le lait, la crème et le reste de sucre.

Portez à ébullition le tout en mélangeant vigoureusement avec un fouet.

Un peu avant la prise de l'ébullition versez les amandes en poudre, mélangez puis retirez du feu.

Dans un plat allant au four ou dans des ramequins individuels, mettez le mélange de pâte feuilletée et fruits secs quasiment à ras bord.

Versez dessus le liquide chaud tout doucement en laissant le temps à la pâte d'absorber le liquide.

Réservez 15 minutes puis enfournez 20-25min. L'ensemble doit brunir légèrement mais ne doit pas brûler.

Montage

Ajoutez 15gr de Nutella® en topping et une cuillère à soupe du mélange fruits secs/raisins.
