



TARTELETTES AU COUSCOUS, AUX POMMES ET AU NUTELLA®

Tartes | Déjeuner | Dîner | Toute l'année | Banquet

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 |

Nombre de portions : environ 10

Portion individuelle : 1 tartelette

INGRÉDIENTS :

Pâte :

- 75 g de beurre
- 53 g de farine
- 53 g de semoule

- 2 g de sel
- 1 œuf

Couscous :

- 32 g de couscous
- 64 ml d'eau
- 4 g d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- 150 g de Nutella®
- 1 pomme

MÉTHODE

Pâte :

Dans un mixeur, mélangez le beurre en dés à température ambiante aux farines et au sel.

Ajoutez enfin l'œuf et terminez le mélange.

Une fois la préparation terminée, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Déroulez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 2 mm, puis coupez-la en tartelettes de 9 cm de longueur et 5 cm de largeur, pesant à peu près 18 g.

Cuisez les moules spéciaux à une température de 190 °C pendant environ 13 minutes.

Couscous :

Dans un grand récipient, assaisonnez le couscous de sel et d'huile.

Ajoutez l'eau chaude, couvrez de film alimentaire, attendez quelques minutes, puis séparez les grains de couscous.

Ajoutez les pommes en dés au couscous.

Étalez 15 g de Nutella® sur la tartelette.

Utilisez une tranche de pomme pour diviser la tartelette en deux diagonalement, comme présenté sur la photo.

Sur une moitié, couvrez le Nutella® du mélange de couscous et de pommes en dés et servez avec plusieurs tranches de pommes supplémentaires en guise de décoration.