



Arbre en choux de Noël au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Dessert | Noël

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🥄🥄🥄

Pâte feuilletée :

125 ml d'eau
75 g de farine
50 g de beurre
20 g de sucre
2 œufs
1 pincée de sel

Craquelin :

50 g de beurre doux
50g de sucre roux
50g de farine

Nutella® :

80g de Nutella®

Préparer le craquelin :

Mélanger le beurre, la farine et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
Etaler finement sur deux plaques à pâtisserie et placer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte feuilletée :

Battre les œufs dans un petit bol.

Faire chauffer le beurre, l'eau et le sucre à feu moyen puis ajouter la farine en une seule fois. Fouetter énergiquement pour dessécher la panade. Hors du feu, ajouter les œufs battus et continuer à battre.

Placer ensuite la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Déposez les boules sur une plaque à pâtisserie et placez un cercle de craquelin de la même taille sur le dessus.

Cuire pendant 30 minutes sans ouvrir le four !

Lorsque les choux sont refroidis, utiliser la poche à douille pour les remplir d'environ 5 g de Nutella® par chou.

Formez une pyramide avec les feuilletés. Vous pouvez décorer les choux avec une petite goutte de Nutella® sur le dessus.
