



## Mille feuilles fruits de la passion au Nutella ®

Tartes | Végétarien | Petit déjeuner | Moment de la journée | Été

👤👤👤 | 60 + minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

3 feuilletés  
Crème fouettée  
Mascarpone 250g  
50 g de sucre glace  
1 citron vert  
Fruits exotiques : kiwi, mangue, fruit de la passion...  
120 g de Nutella®

### Recette pour 10 personnes (1 heures 30 minutes)

Préchauffer le four à 200°C.  
Etaler la pâte feuilletée et la découper en trois rectangles de même taille.  
Saupoudrer de sucre glace, puis déposer du papier sulfurisé sur les rectangles de pâte, avant de placer une plaque de cuisson dessus pour éviter que la pâte ne gonfle.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Pendant ce temps, fouetter ensemble le mascarpone, le sucre glace, la crème fleurette et le citron vert préalablement zesté jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée bien ferme. Réserver dans une poche munie d'un embout lisse.  
Lorsque la pâte feuilletée a refroidi, déposer des points de crème fouettée sur le

premier rectangle de pâte feuilletée.

Déposer un deuxième rectangle, et répéter l'opération deux fois.

Déposez ensuite des points de Nutella® entre les points de chantilly.

Enfin, coupez les fruits à votre convenance et disposez-les sur la surface du mille-feuilles. A déguster sans attendre !