



CHAUSSENS AUX FRAMBOISES AVEC DU NUTELLA®

Tortillas & Empanadas | Pause du matin | Moment de la journée | Banquet | Été

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Pour : 12 (6 parts)

1 part : 2 chaussons

INGRÉDIENTS POUR LA PATE :

- 540 ml de farine tout usage
- 18 g de sel
- 60 ml de beurre
- 60 ml de fromage à la crème
- 18 g de levure chimique
- 18 g de sucre
- 80 ml d'eau froide
- 1 œuf
- 240 ml de framboises fraîches
- 170 g de Nutella®
- 56 g de beurre fondu

METHODE POUR LA PATE :

Mettez le beurre, le sucre, l'œuf et le fromage à la crème dans un mixeur pourvu d'une lame de mélange et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Raclez les parois du bol, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique.

Mélangez le tout en ajoutant lentement l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit toute incorporée.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur avant de l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Saupoudrez légèrement une planche à découper de farine et étalez la pâte à l'aide d'un rouleau pour obtenir une abaisse de 6 mm d'épaisseur, puis découpez des ronds de 6 cm.

Mettez 9 g de framboises sur une moitié du cercle et repliez la pâte en deux.

Faites des crans à l'aide d'une fourchette pour bien souder la pâte.

Badigeonnez de beurre fondu et faites cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur brun doré.

Servez avec 28 g de Nutella® en guise de sauce.