



KUGEL KASHER AUX PÂTES AVEC DU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Déjeuner | Dîner | Banquet

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ |

**Pour : 1 bac gastronome GN 1/2 de 10 cm de
Profondeur (16 parts)
1 part : 1 carré (113 g)**

INGRÉDIENTS

- 450 g de pâtes larges aux œufs kasher
- 100 g de beurre non salé fondu
- 900 g de fromage cottage réduit en matières grasses
- (2 % de matières grasses laitières)
- 960 ml de crème aigre légère
- 240 ml de sucre
- 12 œufs

- 240 ml de pommes
- 480 ml de Nutella® (1 filet de 28 g pour chaque part)

METHODE :

Préchauffez votre four à 190 °C. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée pendant 4 minutes environ.

Égouttez-les. Dans un grand saladier, mélangez les pâtes aux autres ingrédients et versez le tout dans un bac gastronome GN ½ huilé de 10 cm de profondeur.

Faites cuire jusqu'à ce que la crème ait pris et que le dessus prenne une belle couleur brun doré (30 à 45 minutes environ).

Laissez refroidir. Découpez des carrés de 16 x 113 g.

Faites des assiettes avec une part de 113 g chacune. Décorez d'un filet de 28 g de Nutella® et servez.