



MINI BURGER AU NUTELLA®

Pizzas/Sandwichs | Déjeuner | Dîner | Banquet | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

Pour 10 parts

- 150 g de Nutella®

INGREDIENTS POUR LE SANDWICH :

- 145 g de farine blanche
- 50 g de beurre (à température ambiante)
- 2 jaunes d'œuf
- 7 g de miel d'acacia
- 4,3 g de sucre
- 50 g de lait
- 14 g d'eau
- 4 g de levure de bière
- 3 g de sel
- 1 œuf pour le glaçage et des graines de sésame pour la décoration

INGREDIENTS POUR LES CARRÉS AU LAIT

- 50 g de lait
- 50 g de crème
- 16 g de sucre en poudre
- une pincée de sel
- 1/2 gousse de vanille
- 1,2 g d'agar-agar

SANDWICH PREPARATION :

Mélangez la farine et le sucre dans un bol. Dans une jatte, mélangez l'eau, le lait, les jaunes d'œuf, la levure et le miel.

Versez petit à petit le contenu de la jatte dans le mélange farine/sucre et remuez bien pour obtenir une pâte onctueuse et bien lisse. Ajoutez le beurre et le sel.

Laissez lever pendant 1 heure environ à température ambiante, puis formez des boules de 25 g chacune. Laissez de nouveau reposer la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Badigeonnez le dessus avec un œuf battu et saupoudrez de graines de sésame. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 13 à 15 minutes environ.

CARRÉS AU LAIT PREPARATION :

Portez le lait, la vanille et la crème à ébullition, puis filtrez le liquide.

Mettez le sucre dans un bol, ajoutez l'agar-agar et le sel. Mélangez bien. Versez y petit à petit le lait/la crème, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.

Reversez le mélange dans la casserole et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 1 minute environ, sans cesser de remuer.

Versez dans un plat de cuisson aux bords en acier de 30 x 12 cm et mettez au réfrigérateur.

Découpez des carrés de 6 x 6 cm.

Prenez un petit pain, coupez-le en deux horizontalement et fourrez-le de 15 g de Nutella®. Recouvrez avec l'autre moitié.