



© Ferrero, 2016

MINI GÂTEAUX AUX POIRES ET AU NUTELLA®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Pour 10 parts

INGREDIENTS

- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 27 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de farine de blé tendre
- 20 g de farine d'amande
- 185 g de poires + 50 g de pommes
- 8 g de miel d'acacia
- 35 g de crème liquide
- 1/2 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 g de sel
- 1/2 gousse de vanille
- une pincée de cannelle

- 1 citron
- 150 g de Nutella®

PREPARATION :

Pelez les fruits et coupez-les en morceaux de 1,5 cm. Arrosez de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Recouvrez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur.

Battez le jaune d'œuf et l'œuf entier, puis ajoutez le sucre et le miel. Ajoutez les épices et salez. Mélangez bien pour obtenir un mélange moelleux mais ferme.

Tamisez les différentes farines avec la levure chimique et incorporez-les petit à petit aux œufs, en remuant délicatement du bas vers le haut.

Faites fondre le beurre au bain-marie. Ajoutez la crème et mélangez bien. Incorporez au mélange principal.

Sortez les morceaux de fruit du réfrigérateur et égouttez-les bien. Ajoutez-les au mélange.

Versez le mélange dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre (hauteur 2 cm), soit 45 g dans chaque moule.

Faites cuire dans un four statique préchauffé à 170 °C pendant environ 18 minutes.

Laissez refroidir les tartelettes, puis coupez-les en deux horizontalement et fourrez-les avec 15 g de Nutella®.