



CHAUSSENS DORÉS AU NUTELLA®

Pâtisserie | Matinée | Après-midi | Toute l'année

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 |

Quantité pour 30 chaussons
3 chaussons par personne

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine T45
- 55 ml d'huile d'olive
- 8 g de sel
- 180 ml d'eau
- 10 g de levure de boulanger
- 150 g de Nutella®

PRÉPARATION

Dans un moule en silicone (comme ceux pour les glaçons), préparer des «pépites» de Nutella® d'environ 5 g chacune et mettre au congélateur pendant au moins 2 heures.

Verser la farine dans un saladier et ajouter tous les autres ingrédients en mélangeant énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir une fine feuille d'environ 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce, former des disques de 10/12 cm de diamètre. Utiliser un pinceau imbibé d'eau pour humidifier la moitié de chaque disque de pâte ; disposer dessus une pépite de Nutella®.

Refermer les chaussons en formant une demi-lune et placer au congélateur pendant au moins 1 heure.

Faire chauffer l'huile d'olive et faire frire les chaussons pendant 15 secondes avant de les déposer sur du papier absorbant. Servir les chaussons tièdes par trois, saupoudrés de sucre glace.