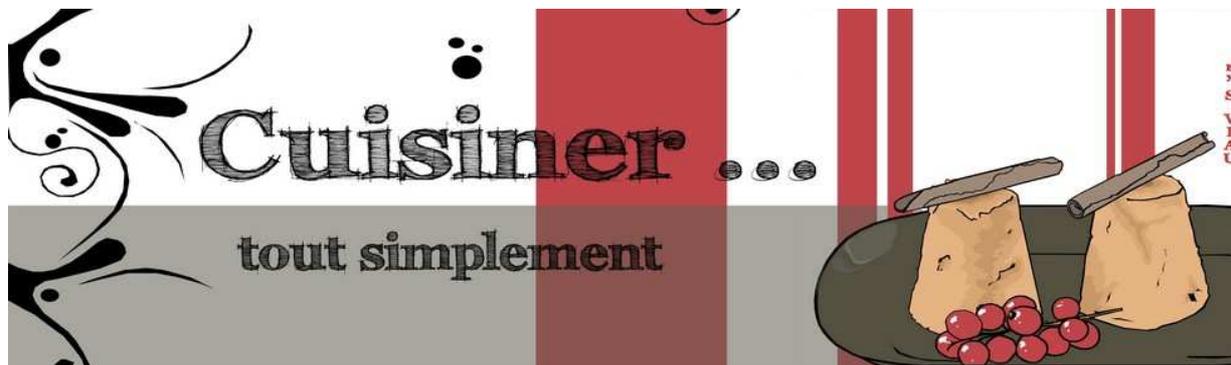




« Le Nutella, on aime tous ça... »

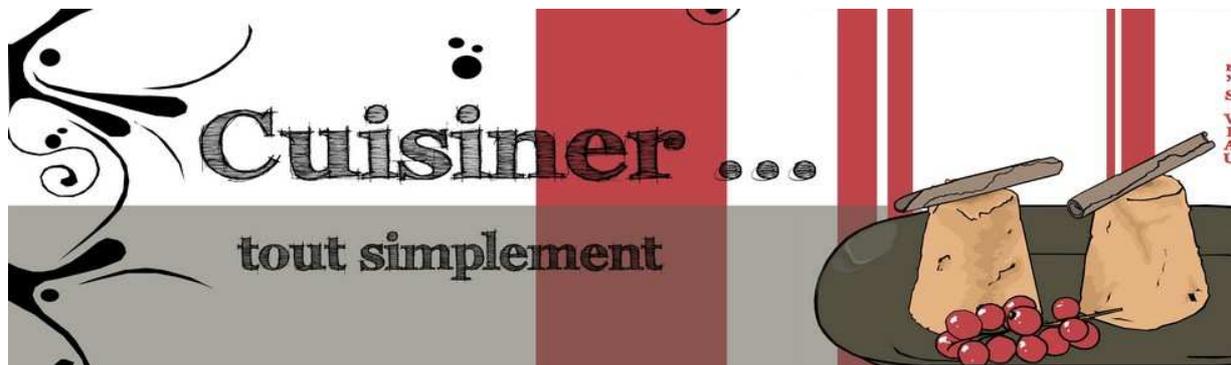


<http://recettesnath.over-blog.com/>



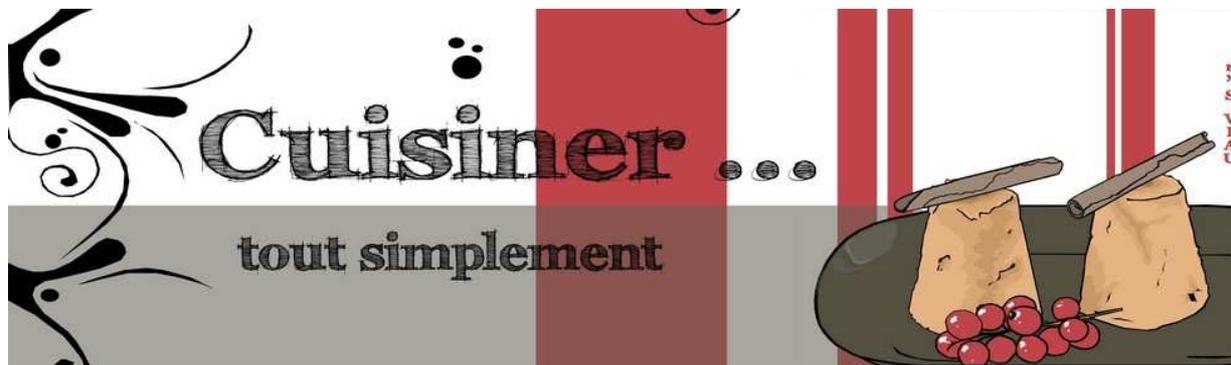
<i>Brownies Nutella style cupcakes de Jessy</i>	5
<i>Brownie express au Nutella de Cécile</i>	6
<i>Cake au yaourt au Nutella de Yolande</i>	7
<i>Cake au Nutella de L-Fy</i>	9
<i>Brioche gourmande pour le gouter de Nicole</i>	11
<i>Petits Croques au Nutella de MO</i>	12
<i>Petits croques brioches au cœur de Nutella de bloga2</i>	13
<i>Mousse craquante au Nutella et bâtons de cacahuètes de oum koulthoum</i>	14
<i>Mousse au Nutella et à la noix de coco de oum koulthoum</i>	16
<i>Mousse au Nutella de Eva</i>	17
<i>Mousse au Nutella et aux Gavottes de Séverine</i>	18
<i>Tartelette crumble praliné - Nutella de Gaelle</i>	19
<i>Tartelette crumble au Nutella de Cécile</i>	20
<i>Tartelettes au Nutella de Esthel</i>	21
<i>Tarte Nutella - Banane de cécile</i>	23
<i>Tarte Nutella - Cookies de Nathalie</i>	24
<i>Glace au Nutella de Bérangère</i>	25
<i>Glace Nutella de Claudia</i>	26
<i>Glace au Nutella de Alaro</i>	27
<i>Milk shake au Nutella de Val</i>	28
<i>Milk-shake bananes Nutella de oum koulthoum</i>	29
<i>Muffins straciatella au Nutella de Val</i>	30
<i>Muffins au Nutella d' Aurélie</i>	31





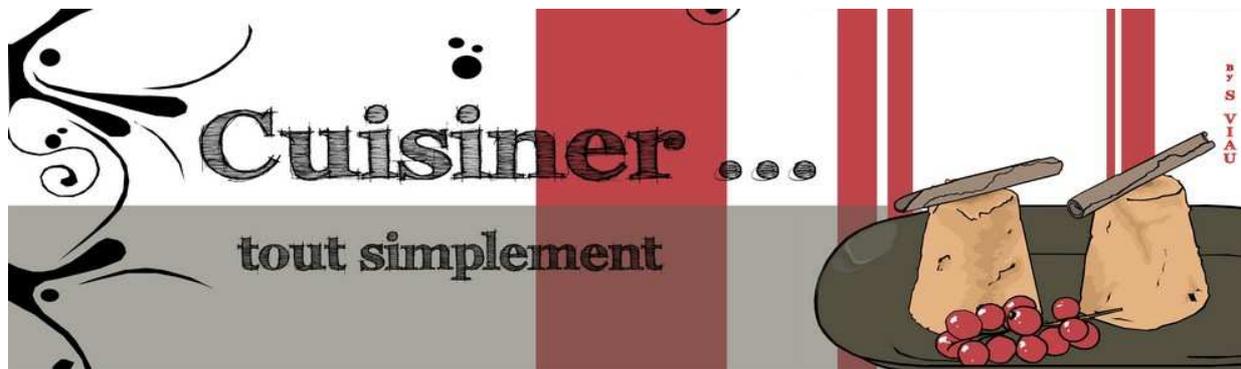
<i>Muffins au cœur de Nutella de Cécile</i>	32
<i>Cupcakes Amandes-Nutella de Marie</i>	34
<i>Madeleines au Nutella par L-Fy</i>	36
<i>Madeleines au cœur de Nutella de Claudie</i>	38
<i>Sablés au chocolat farcis Nutella ou caramel de galle</i>	40
<i>Sablés gourmands chocolat-noisette de Béné</i>	41
<i>P'tits Sablés au Nutella de Séverine</i>	42
<i>Financiers au Nutella de L-FY</i>	46
<i>Barquettes, comme celle de LU, au Nutella de Gaëlle</i>	47
<i>Cannelés Nutella de Nathalie</i>	48
<i>Palmiers au Nutella de Cécile</i>	49
<i>Tuiles aux noisettes et au Nutella de Cécile</i>	50
<i>Tuiles au Nutella de Bouille</i>	51
<i>Iles flottantes au Nutella de Séverine</i>	52
<i>Ile flottante CACAO-COCOLACTEE d'Annellenor</i>	53
<i>Pannacotta au Nutella d'Aurélie</i>	55
<i>Sublimes crèmes au chocolat et au Nutella de Trinidad</i>	56
<i>Crème brûlée au Nutella de Nathalie</i>	58
<i>Fondant au Nutella de Cécile</i>	59
<i>Petits fondants à base de Nutella de Cécile</i>	60
<i>Crumble à la banane et au cœur de Nutella d'Eva</i>	61
<i>Soufflé au Nutella de L-FY</i>	62
<i>Tiramisu et duo de mousse Nutella-mascarpone de Gaëlle</i>	63
<i>Bonbons fondant au Nutella de sylvie</i>	65





<i>Raviolis au Nutella de MO</i>	66
<i>Banane à la crème au Nutella de Séverine</i>	67
<i>Bouchées japonisantes au Nutella et aux noisettes d'Inoule</i>	68
<i>Roulé au Nutella de Murielle</i>	69





Les Brownies



Brownies Nutella style cupcakes de Jessy

Ingrédients :

150g de farine
7 cas de Nutella
50g de noix
1 sachet de levure
2 œufs
50g de noisettes
1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180°

Mélanger les œufs et le sucre vanillé ensuite la farine et la levure.

Faire ramollir le Nutella au micro onde (miam trop bon ça en plus comme il en reste sur la cuillère cool :), incorporez le à la préparation et mélangez bien.

Ajouter enfin les noix et les noisettes !! C'est parti pour 15 minutes.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Brownie express au Nutella de Cécile

Ingrédients :

200 g de Nutella
20 g de sucre
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
150 g de farine
3 œufs
bonbons multicolores

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Faites ramollir le Nutella dans un saladier placé au bain-marie.

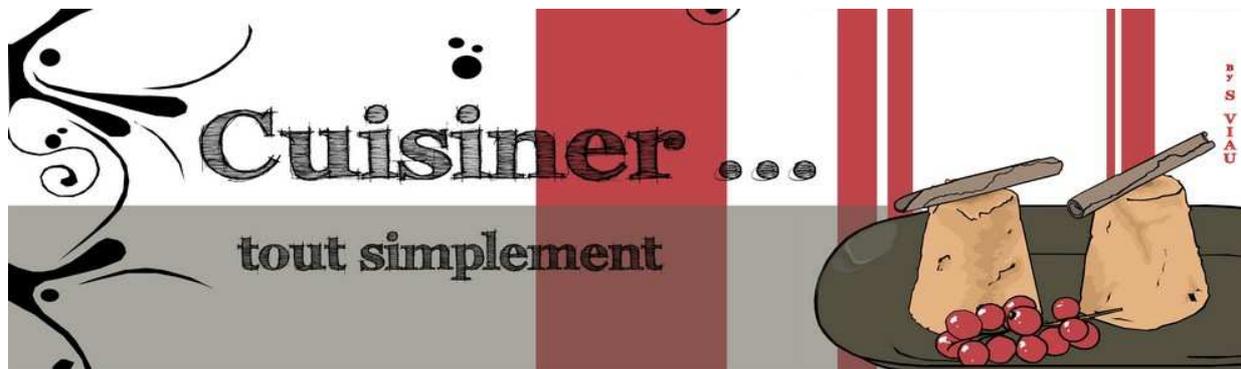
Hors du feu, ajoutez le sucre, la levure et mélangez. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau.

Incorporez alors les œufs un par un et mélangez.

Versez la pâte dans un moule à muffins en silicone ou dans des petits ramequins préalablement beurrés. Enfournez et faites cuire 20 min. Démoulez les brownies sur des assiettes individuelles. Décorez de bonbons multicolores.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les cakes



Cake au yaourt au Nutella de Yolande

Ingrédients :

1 yaourt
3 pots de farine
3càs de Nutella
1 sachet de levure
1 pot d'huile
2 pots de sucre en poudre
3 œufs

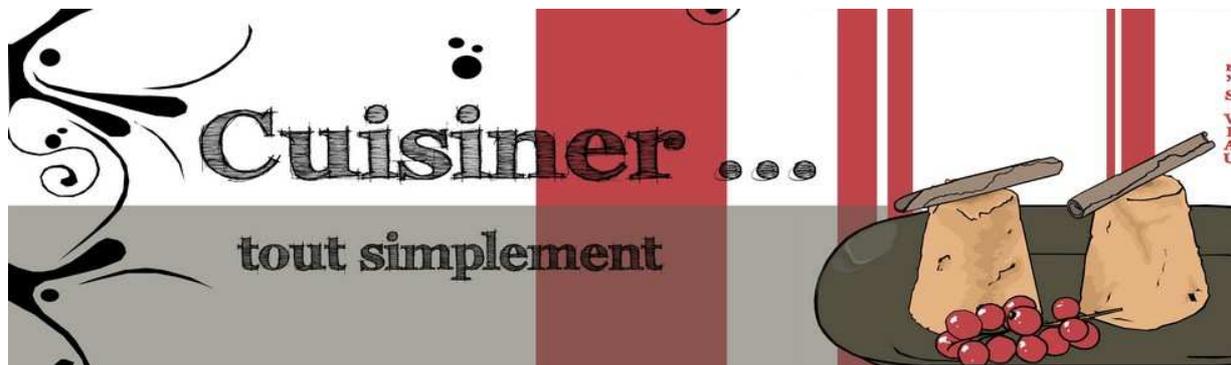
Préparation :

Préchauffez le four à 180° (Th. 6).

Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le yaourt (notre fameux doseur). Fouettez les œufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



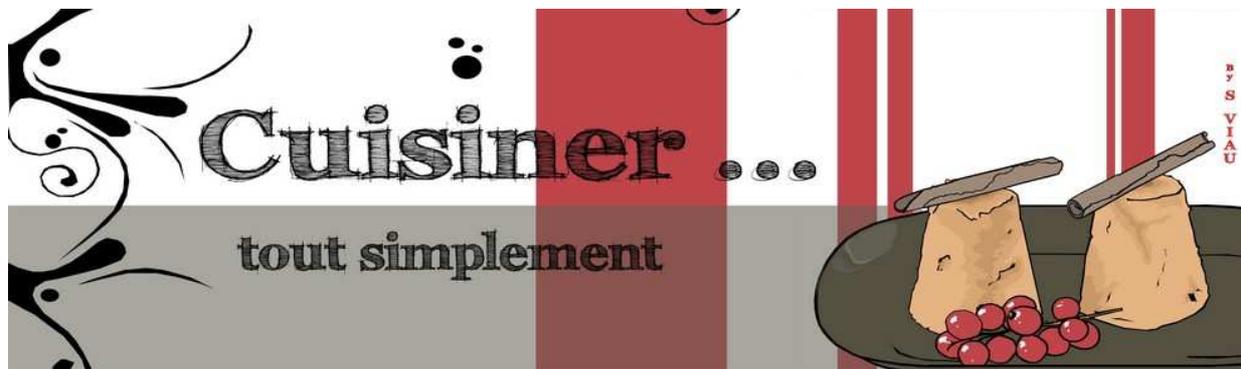
Beurrez un moule à cake. Versez-y un tiers de la pâte, recouvrez la d'une cuillère à soupe de Nutella.

Versez une seconde couche de pâte ... suivie de 2 cuillères à soupe de Nutella et terminez par la pâte.

Enfournez et faites cuire 35 minutes.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Cake au Nutella de L-Fy

Ingrédients :

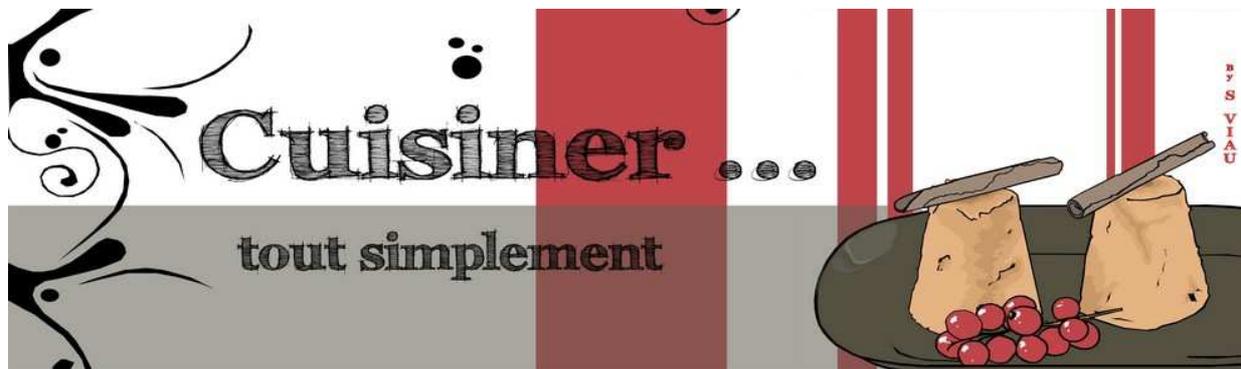
180 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
3 œufs
un sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de Nutella

Fouetter ensemble le sucre et le beurre ramolli puis ajouter un par un les œufs.
Incorporer la farine, la levure et le sel et le Nutella. Bien mélanger.
Verser la pâte dans un moule à cake et faire cuire 40 minutes à 180°C.

Voilà c'est prêt, vous n'avez plus qu'à vous régaler.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Cake au Nutella de Pascale

Ingrédients :

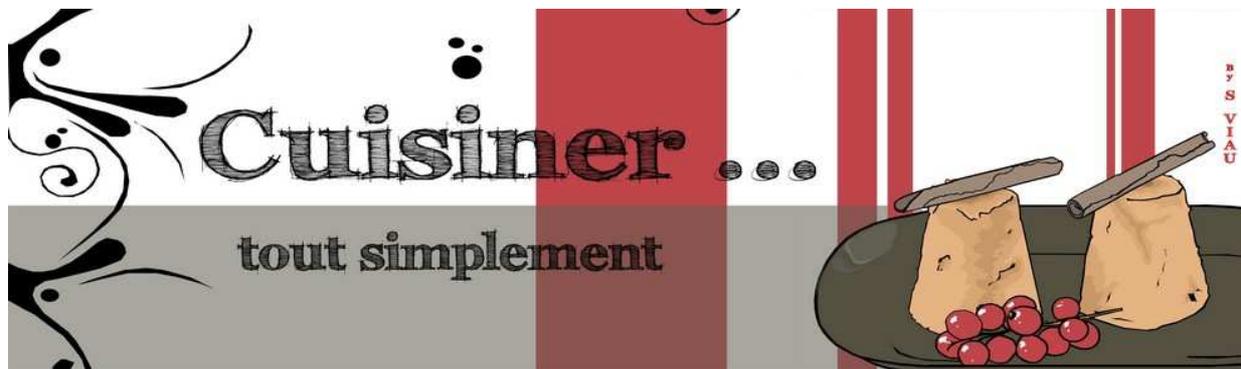
100 g de Nutella légèrement fondu
3 œufs
160 g sucre (vergeoise dans la recette, j'en ai plus)
150 g farine à levure incorporée
150 g beurre fondu
90 g de pralin Vahiné

Préparation :

Tout mélanger puis verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 45 minutes à 180°.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les croques

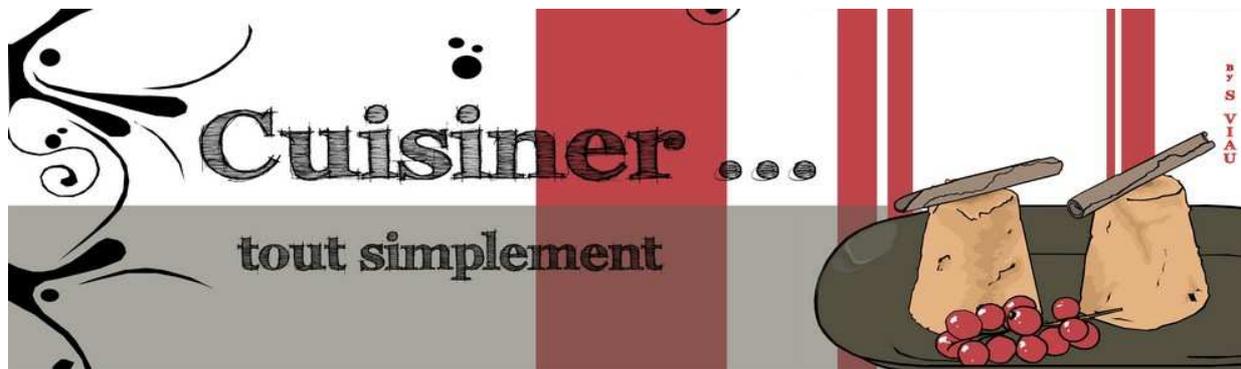
Brioche gourmande pour le gouter de Nicole

Brioche ou à défaut pain de mie
Nutella
Une barquette de fraise pour le coulis
Appareil à croque monsieur

Tartiner les 2 tranches de brioche de Nutella les faire cuire dans l'appareil et servir avec un coulis de fraises ou framboises ou même des groseilles.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Petits Croques au Nutella de MO

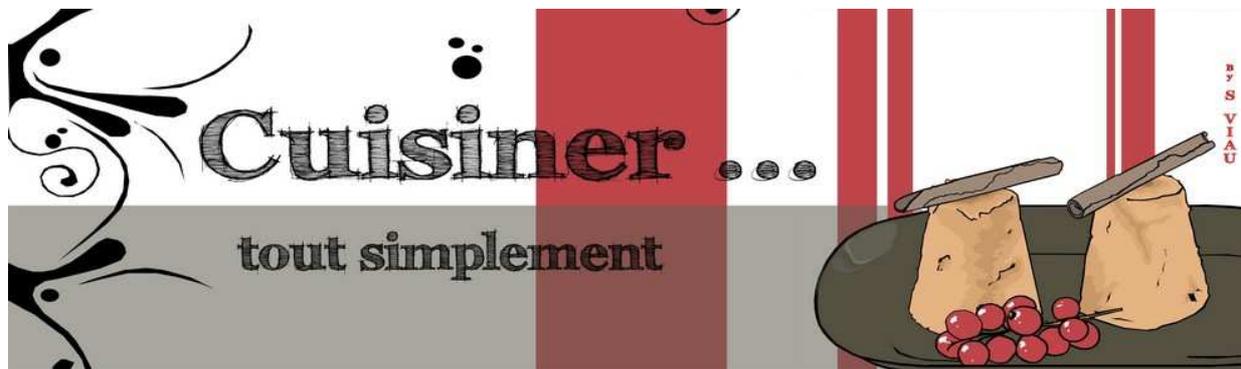
Pour 4 croques

- 8 tranches de brioche
- Nutella
- 1 œuf
- 5 cl de lait
- 1/2 cc de sucre
- 1 noix de beurre

A l'aide d'un emporte pièce de 8 cm, taillez 8 cercles dans les tranches de brioches. Appuyez au centre des cercles de manière à tasser un peu la mie pour pouvoir mettre 1 cuillère à café bombée de Nutella au centre. Recouvrez d'une autre tranche. Faire les 3 autres. Dans une coupelle, cassez l'œuf, battez le, rajoutez le sucre et le lait et mélangez. Faire fondre le beurre dans une poêle, trempez les croques dans l'œuf sur les deux faces et posez dans la poêle. Faire cuire 2 min de chaque côté.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Petits croques brioches au cœur de Nutella de bloga2

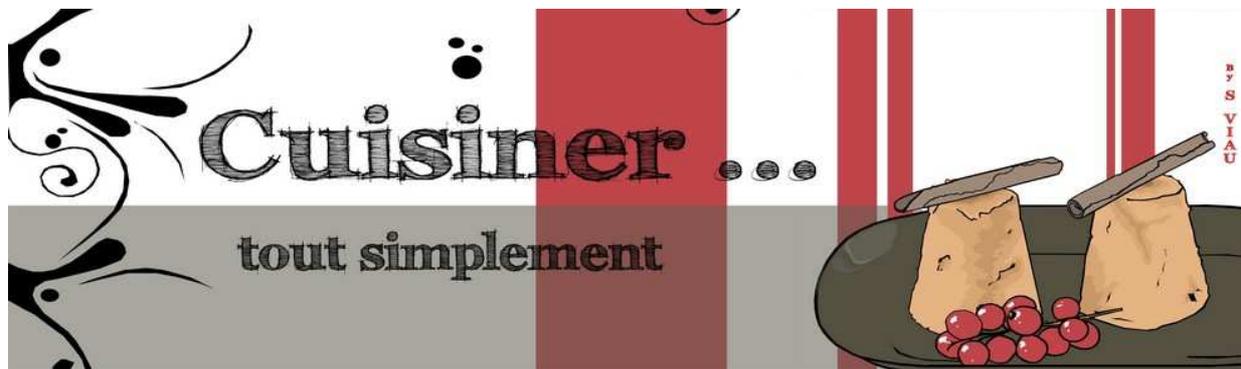
Les ingrédients pour 4 monstres croques :

8 tranches de pain brioché
2 œufs
10cl de lait
1 cuillère à soupe de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé
Nutella
Beurre

Mettre sur 4 tranches de pain brioché 1 GROSSE cuillère à café de Nutella. Recouvrir d'une autre tranche. Couper les bords pour faire plus net.
Mélanger les œufs battus, le lait et les deux sucres. Tremper les croques dans ce mélange et faire cuire deux minutes de chaque côté, à la poêle dans du beurre.
Saupoudrer de sucre glace et attendez vous à ce qu'on vous en réclame d'avantage !



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Mousses



Mousse craquante au Nutella et bâtons de cacahuètes de oum koulthoum

Ingrédients pour 4 verrines :

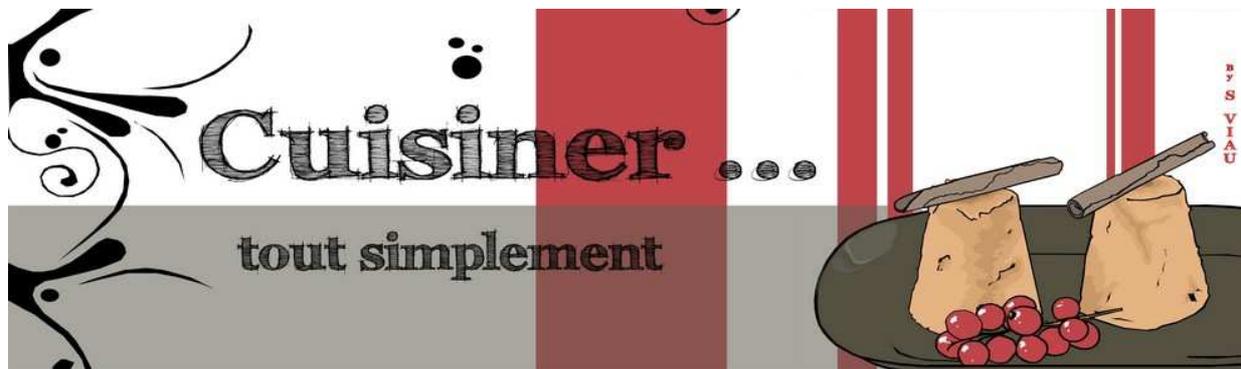
100g de cacahuètes salées et grillées à sec
100g de Nutella
40g de beurre
10g de sucre semoule
2 oeufs
50g de sucre en morceaux
25g d'eau

La mousse au Nutella :

Faites fondre le Nutella et le beurre au bain-marie (moi j'ai utilisé le micro-ondes). Séparez les blancs des jaunes d'œufs et ajoutez ces derniers au Nutella fondu. Battez les blancs en neige et ajoutez-y le sucre puis incorporez-les délicatement au mélange précédent. La mousse est alors plus liquide qu'une mousse au chocolat traditionnelle. Réservez au réfrigérateur.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



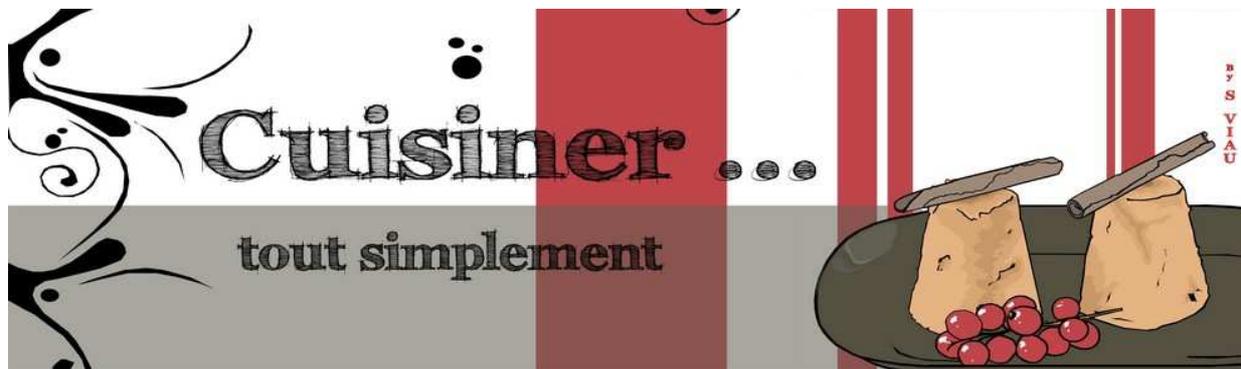
Les cacahuètes caramélisées :

Disposez les cacahuètes sur une feuille de papier sulfurisé et faites-les chauffer au four à 50°C (th. 2) pendant 10 minutes. Pendant ce temps faites un caramel nature : versez l'eau et le sucre en morceaux dans une petite casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu'à obtention d'une couleur blond foncé. Retirez du feu et jetez aussitôt les cacahuètes chaudes à l'intérieur. Mélangez avec une cuillère en bois et étalez à nouveau ces cacahuètes ainsi caramélisées sur le papier cuisson. Laissez refroidir à température ambiante.

La finition:

Hachez grossièrement la moitié des cacahuètes caramélisées puis ajoutez-les à la mousse au Nutella. Mélangez bien le tout délicatement et versez dans des verres. Mettez au réfrigérateur pour une heure au minimum. Au moment de servir cassez en 4 bâtonnets le reste des cacahuètes caramélisées entièrement agglomérées. Déposez-les alors sur le bord de chacun des verres de mousse au Nutella.





Mousse au Nutella et à la noix de coco de oum koulthoum

Ingrédients (pour 4 personnes):

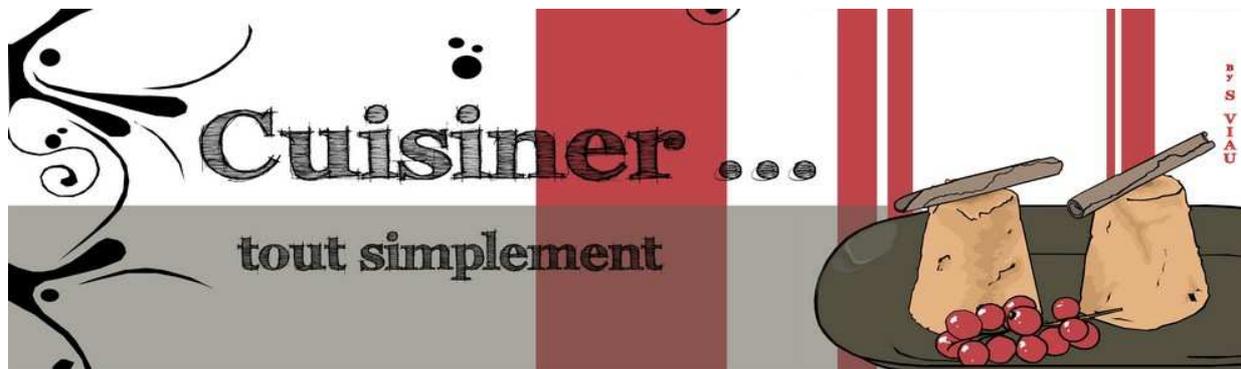
- 100g de Nutella
- 40g de beurre
- 2 œufs
- 10g de sucre semoule
- 100g de noix de coco râpée (le gout de noix de coco est très intense donc vous pouvez en mettre moins tout dépend si vous aimez beaucoup la noix de coco ou pas)
- 10g de sucre glace

Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez la noix de coco râpée avec le sucre glace, étalez le tout sur un plaque de papier sulfurisé et faites cuire au four environ 3 min. La noix de coco doit être bien blonde mais ne doit pas bruler. Laissez refroidir à température ambiante.

Faites fondre le Nutella et le beurre au bain-marie (moi j'ai utilisé le micro-ondes). Séparez les blancs des jaunes d'œufs et ajoutez ces derniers au Nutella fondu. Battez les blancs en neige et ajoutez-y le sucre puis incorporez les délicatement au mélange précédent.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Ajoutez délicatement à la mousse la coco refroidie.

Pour la décoration (facultatif), vous pouvez prendre un peu de Nutella nature au bout de deux de vos doigts et les appliquez sur le pourtour d'un saladier transparent (ou de verres) dans lequel vous verserez votre mousse.

Laissez prendre quelques heures au frais.



Mousse au Nutella de Eva

Ingrédients : (pour 4 verrines)

2 œufs

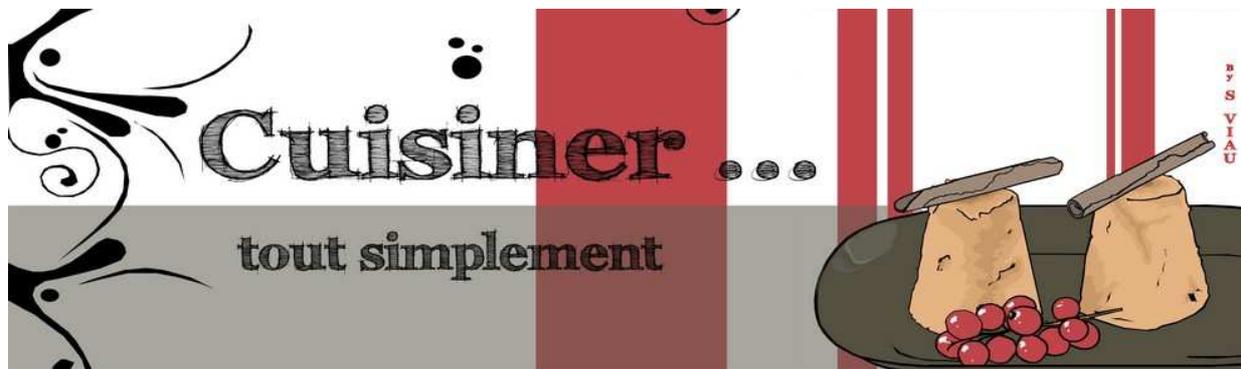
80 g de Nutella (environ 2 grosses CàS)

2 CàS de lait

une demi feuille de gélatine



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn.

Faites fondre le Nutella et le lait dans une casserole à petit feu. Ajoutez les jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige bien ferme.

Mélangez le tout délicatement.

Versez dans des verrines. (J'ai utilisé mes nouvelles petites verrines carrées, et des plus grandes.)

Laissez la mousse 6 heures au frigo avant de la manger.

Mousse au Nutella et aux Gavottes de Séverine

Ingrédients pour 6 pers:

8 cuil à soupe de Nutella
3 œufs
100g de beurre
un peu de gavottes nature

Dans une casserole, faire fondre 50g de beurre et le Nutella. Ajouter les jaunes d'œufs un à un, le reste de beurre et le cacao.

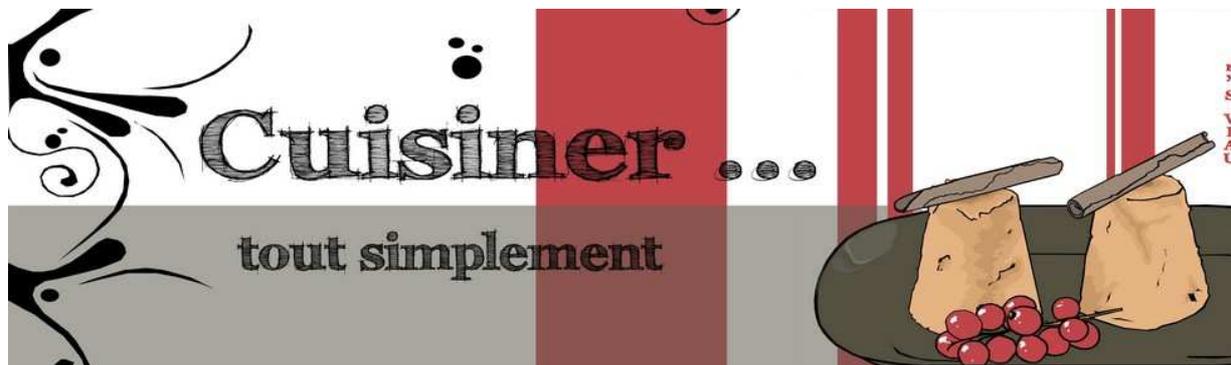
Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans des ramequins une couche de mousse, puis une couche de gavottes émietées, répéter une autre fois l'opération.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les tartes et tartelettes



Tartelette crumble praliné - Nutella de Gaëlle

Ingrédients

1 pâte brisée
Nutella
40 g de farine
30 g de cassonade
35 g de Pralin
35 g de beurre mou

Garnir un moule avec la pâte. La piquer. Y mettre une bonne couche de Nutella selon votre gourmandise...

Préparer la pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients avec les doigts puis émietter la préparation sur le Nutella.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tartelette crumble au Nutella de Cécile

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

Pâte à tarte sablée ou brisée toute prête
Nutella
Amandes effilées (facultatif)

Pour les miettes de crumble :

40 g de farine
40 g de sucre roux (cassonade)
20 g de noisette en poudre
30 g de beurre mou

1/ Garnissez 4 moules à tartelettes avec la pâte à tarte. Tapissez-les d'une feuille d'aluminium, faites-les cuire à blanc pendant 5 minutes à 225°C (thermostat 7-8). Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

2/ Préparez la pâte à crumble :

Mélangez la farine avec les mains, le beurre mou, le sucre roux et la poudre de noisettes afin d'obtenir un mélange granuleux.

3/ Déposez 2 cuillères à soupe de Nutella dans chaque fond de tarte.

4/ Recouvrez avec la pâte à crumble faite précédemment et saupoudrez de quelques amandes effilées.

5/ Faites cuire au four préchauffé à 200°C (thermostat 7) pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessus des tartelettes soit doré.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Pour finir ... Déposez une petite noisette de Nutella au centre pour faire joli. Dégustez froid, ou tiède de préférence.



Tartelettes au Nutella de Esthel

Ingrédients (pour 4 tartelettes) :

Pour la pâte sucrée :

120 g de beurre
80 g de sucre glace
1 gousse de vanille
25 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
1 œuf
200 g de farine

Pour la ganache :



<http://recettesnath.over-blog.com/>



200 g de Nutella
50 g de chocolat noir
20 cl de crème fraîche liquide

Un peu de cacao en poudre pour la décoration.

Commencer par préparer la pâte sucrée :

Mettre le beurre ramolli dans un récipient. Ajouter le sucre glace, la vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mélanger le tout. Ajouter ensuite l'œuf. Bien remuer. Terminer en ajoutant la farine. Former une boule de pâte et envelopper celle-ci dans du film alimentaire. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur.

Préparer la ganache :

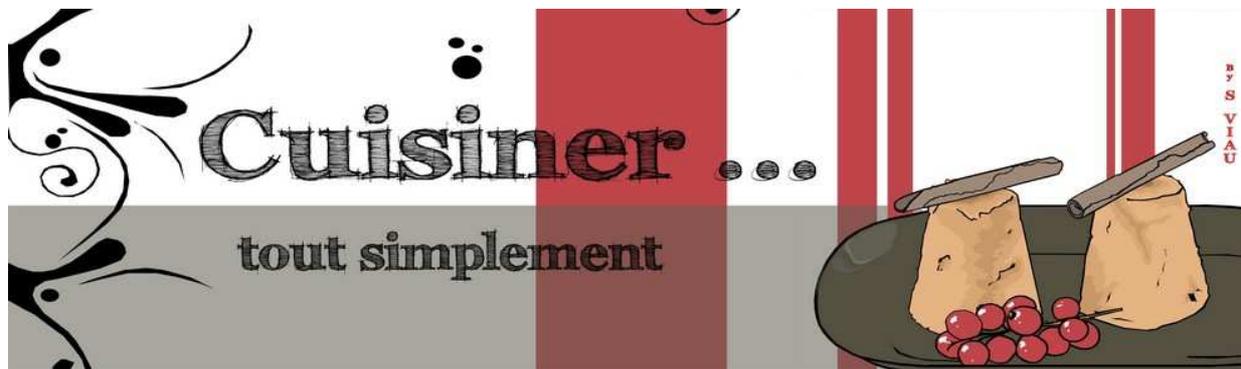
Mettre le Nutella et le chocolat cassé en petits morceaux dans un récipient. Faire chauffer la crème dans une casserole. Lorsqu'elle commence à bouillir, la verser sur le mélange chocolat-Nutella. Attendre quelques instants que le chocolat fonde avant de remuer. Entreposer ensuite cette crème au réfrigérateur.

Etaler la pâte sucrée au rouleau et fonder les moules à tartelettes. (Pour 4 tartelettes, il vous restera de la pâte, qui pourra faire d'excellents sablés.) Piquer le fond et garnir avec des haricots secs posés sur des ronds de papiers sulfurisés pour éviter que la pâte ne gonfle durant la cuisson. Faire cuire à four préchauffé à 180° durant 15 à 20 minutes. A mi-cuisson retirer le papier sulfurisé et les haricots pour permettre à la pâte de bien dorer. Démouler délicatement les fonds et les laisser refroidir.

Sortir la ganache du réfrigérateur et la fouetter au batteur électrique durant une à deux minutes. Elle va éclaircir et épaissir. La dresser sur les fonds de tartelettes et décorer avec un voile de cacao en poudre. Garder au frais jusqu'au moment de servir.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tarte Nutella - Banane de cécile

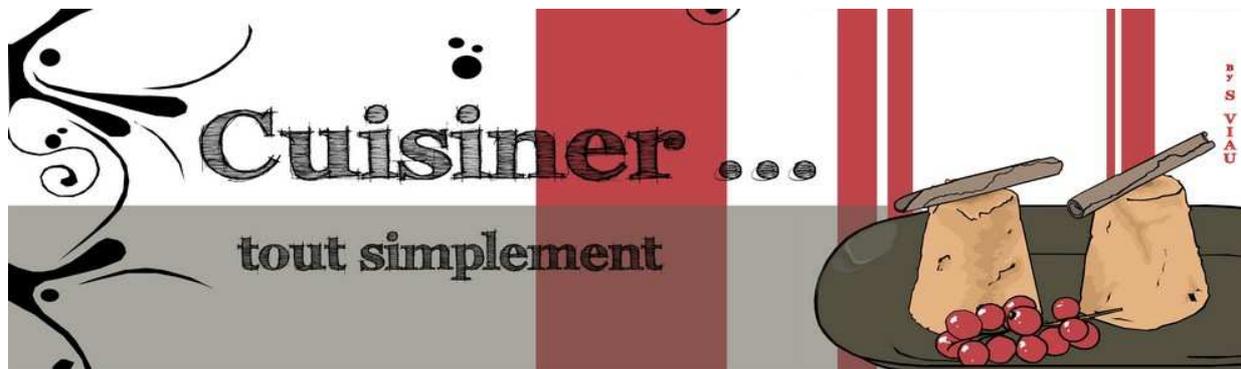
Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

1 pâte brisée
6càs de Nutella
2 Bananes
2 œufs
125ml de lait
100g de sucre en poudre

Préchauffer votre four à 180°.
Dérouler et étaler la pâte et piquer le fond de tarte avec une fourchette.
Étaler le Nutella sur la pâte.
Peler et couper les bananes en rondelles et les déposer sur le Nutella.
Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et le lait.
Verser la préparation sur le Nutella et les bananes.
Mettre au four pendant 25 minutes.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tarte Nutella - Cookies de Nathalie

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

1 Pâte sablée
12 Cookies au Chocolat
2 grosses cuillères à soupe de Nutella
4 œufs
50g de sucre en poudre
20cl de crème liquide
10cl de lait

Préchauffer le four à 180°.

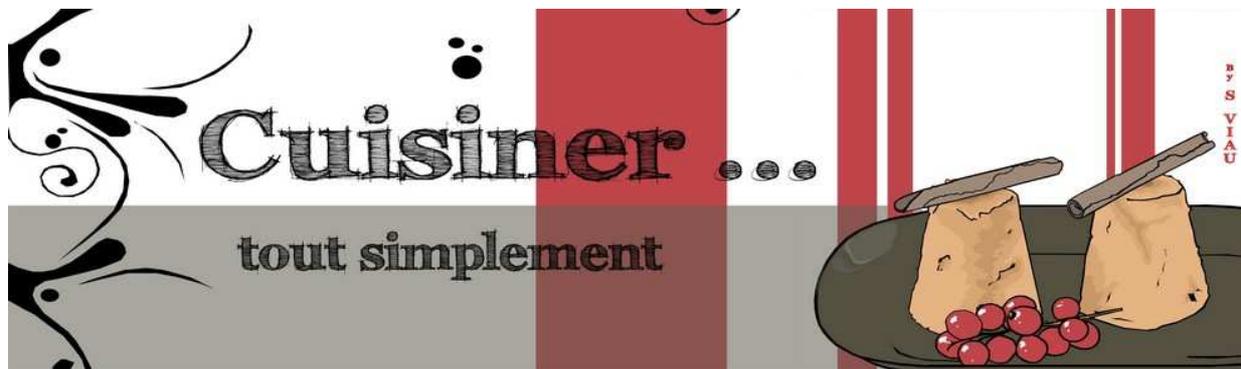
Dérouler, étaler la pâte et piquer le fond de tarte avec une fourchette. Déposer 8 Cookies sur la pâte et émietter le reste des cookies. Réserver au réfrigérateur. Faire chauffer le lait, le sucre et la crème liquide, dans une casserole, jusqu'aux premiers frémissements. Hors du feu, ajouter le Nutella et laisser fondre. Laisser refroidir.

Ajouter les œufs et battre. Verser la préparation sur les cookies et mettre au four pendant 20 minutes.

Laisser refroidir.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Glaces

Glace au Nutella de Bérangère

Ingrédients :

250 g de Nutella
50 g de sucre
1 œuf + 1 jaune
33 cl de lait entier

Réalisation de la recette :

Faire une crème anglaise : blanchir les œufs avec le sucre et incorporer le lait chauffé au mélange, battre énergiquement et remettre l'ensemble à cuire à feu doux.
Remuer doucement avec une cuillère en bois sans aucune ébullition jusqu'à épaissement.
Laissez refroidir la crème anglaise puis incorporer le Nutella et remuer.
Mettre au congélateur dans des petits verres pour éviter les paillettes de glaçon et laisser prendre 4 heures.
Sortir les glaces environ dix minutes avant la dégustation...
et surtout se régaler ...



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Glace Nutella de Claudia

Pour 3/4 litre de glace :

1/2 litre de lait entier
 100 g de sucre
 4 jaunes d'œufs
 2 g de caroube
 250 g de Nutella

Faire une crème anglaise en faisant bouillir le lait entier. Pendant ce temps, blanchir les jaunes avec le sucre. Quand le lait est bouillant, le verser sur le mélange jaunes/sucre blanchi.

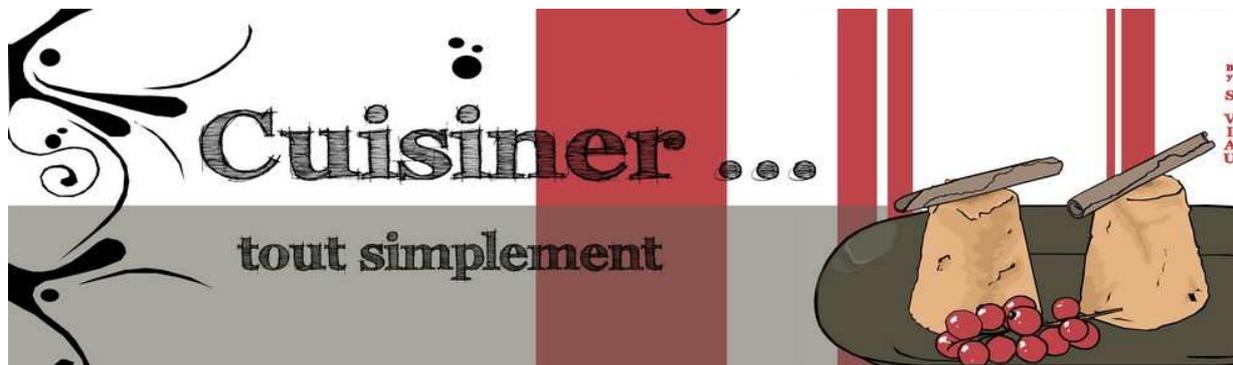
Dans le bol du mixer, peser le Nutella dedans et verser une partie de la crème anglaise encore tiède : mixer alors le tout plusieurs fois pour avoir une texture bien lisse. Verser le reste de crème anglaise et mixer encore une fois l'ensemble.

Laisser refroidir et verser le tout dans une turbine à glace pendant 30 minutes environ.

ATTENTION : si vous mettez de la caroube (épaississant), il ne faudra pas trop laisser refroidir la préparation sous peine d'avoir quelque chose de trop épais !



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Glace au Nutella de Alaro

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf
60 grs de sucre
1 pincée de sel
350 ml de lait entier (de préférence)
200 ml de crème fraîche épaisse
3 grosses càs de Nutella

Battez les jaunes d'œufs avec les sucres et le sel.

Ajoutez le Nutella petit à petit.

Ajoutez la crème puis le lait en fin filet.

Versez le mélange obtenu dans la sorbetière.

Quand le programme est terminé servez aussitôt ou mettez la glace dans un récipient au congélateur.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Milk Shake

Milk shake au Nutella de Val

Pour un grand verre

- 3 cuillères à soupe de Nutella
- 25 cl de lait
- 2 boules de glace à la vanille

Mixer le tout dans le robot.
Servir dans un grand verre et déguster tout de suite.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Milk-shake bananes Nutella de oum koulthoum

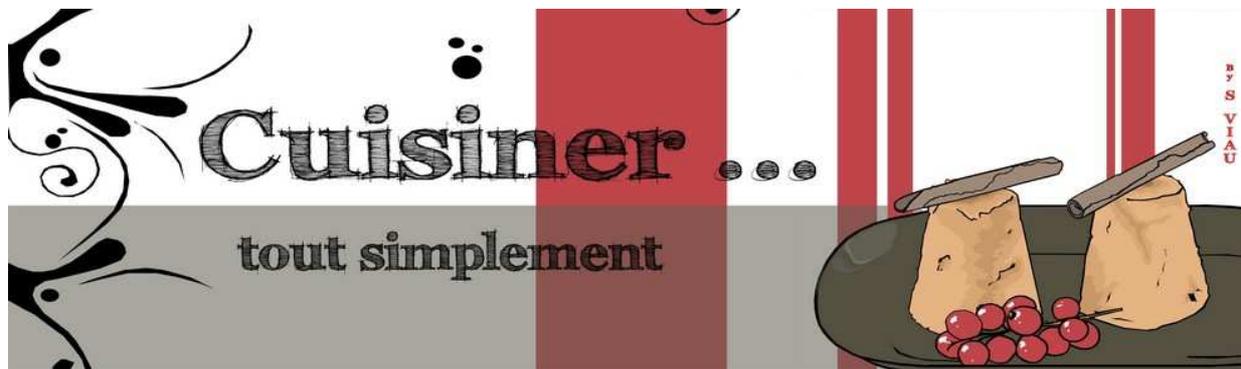
pour 1 personne:

- 1 banane
- 2 c. à soupe de Nutella
- 1 yaourt
- 2 c. à soupe de lait

Mixez le tout et dégustez.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Muffins

Muffins straciatella au Nutella de Val

Pour une quinzaine de muffins

1 yaourt nature
3 œufs
220 g de farine
1 sachet de levure chimique
5 cl d'huile
100 g de sucre
1 pincée de sel
4 c. à soupe de Nutella

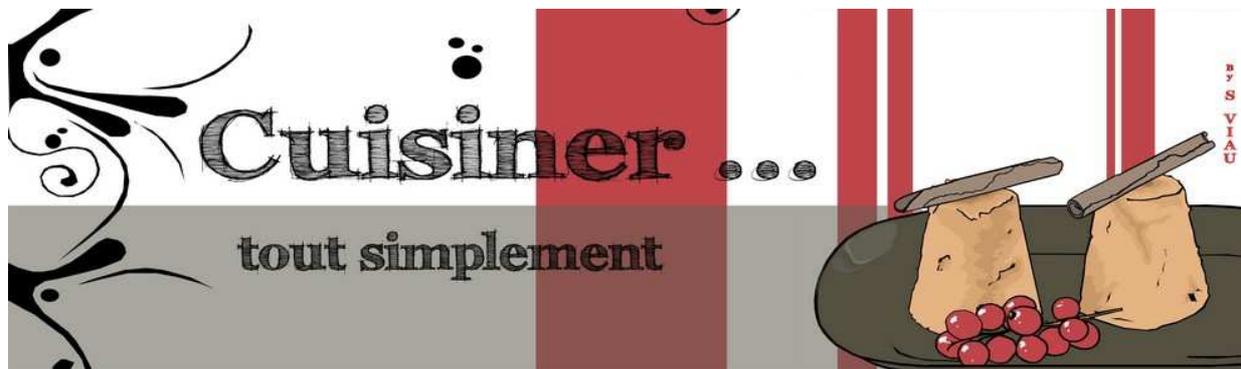
Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre. Ajouter le yaourt, l'huile et le sel. Mélanger à nouveau et incorporer ensuite la farine et la levure.

Répartissez la préparation dans des moules à muffins jusqu'à mi-hauteur. Faites chauffer le Nutella au micro-onde quelques secondes pour l'assouplir. Déposer une petite cuillère à soupe de Nutella dans chaque moule et avec un objet pointu (baguette chinoise par exemple), mélanger légèrement le Nutella dans la pâte.

Enfourner pour 25 min à 180°C



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Muffins au Nutella d' Aurélie

Ingrédients (environ 10 muffins)

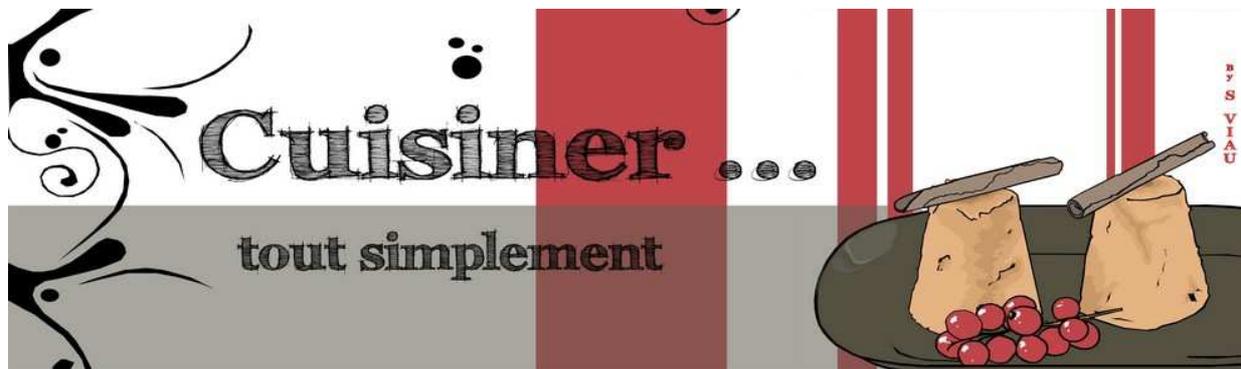
175 g de farine
100 g de sucre roux
1 c a s d'extrait de vanille
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
10cl de lait de coco
1 yaourt nature
1 œuf
Et du Nutella bien sur !

Mélange 1 : Mélanger la farine, le sucre et la levure

Mélange 2 : mélanger l'œuf, le yaourt, le lait de coco et l'extrait de Vanille



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Mélanger les 2 mélanges, puis déposer une première couche dans les moules, mettre une c a c de Nutella et recouvrir du mélange.

Mettre au four 20 - 25 min à thermostat 7.

Muffins au cœur de Nutella! de Cécile

Pour 10 à 12 muffins :

260 g de farine,
 160 g de sucre,
 1/2 sachet de levure chimique,
 20 g de cacao en poudre non sucré,
 1 pincée de sel,
 2 œufs,
 8 cl d'huile,
 12 cl de lait,
 100 g de pépites de chocolat (200 pour les vrais fans de chocolat...)
 du Nutella à volonté...

Préchauffer le four à 180° (th 6);

Dans un saladier mettre la farine, le sucre, la levure, le sel et le cacao. Dans un autre récipient, battre les œufs. Ajouter l'huile et le lait.

Mélanger les deux préparations jusqu'à obtenir une consistance homogène (ne travaillez pas trop). Ajouter les pépites de chocolat;

Répartir la préparation dans des moules à muffins jusqu'au quart (beurrés et farinés; en silicone de préférence). Mettre ensuite la quantité souhaitée de Nutella (à la cuillère à café, à soupe... à la louchette!!!!), plus il y en a meilleur c'est forcément!!!!

Recouvrir de pâte jusqu'à la moitié du moule (les muffins gonflent donc ne dépassez pas trop la moitié du moule!). Cuire 20 à 25 min.

Laisser refroidir et démouler sur une grille.

À déguster froids ou tièdes...

un délice, à tomber!



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Muffins au cœur Nutella de Sam

Ingrédients :

1 yaourt
100g de lait
2 œufs
100g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
100g de beurre fondu
280g de farine
1 sachet de levure chimique
du Nutella

Préparation :

Préchauffez le four th. 6 - 180 ° C. Mettez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué, et mélangez au fur et à mesure.

Versez dans un moule à muffins en silicone : remplissez jusqu'à la moitié des empreintes pour pouvoir ensuite mettre une petite cuillère de Nutella et recouvrez de pâte.

Enfournez pendant 20 minutes.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Cupcakes Amandes-Nutella de Marie

Ingrédients: pour une quinzaine de cupcakes

50g de farine
40g de Maïzena
90g de sucre
80g d'amandes en poudre
3œufs
1sachet de levure
100g de beurre mou
200g de sucre glace
75g de Nutella

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter sans cesser de remuer la farine, le sucre, l'amande en poudre et la levure.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffins. Puis remplir les moules jusque mi hauteur et enfourner pendant 15 minutes.

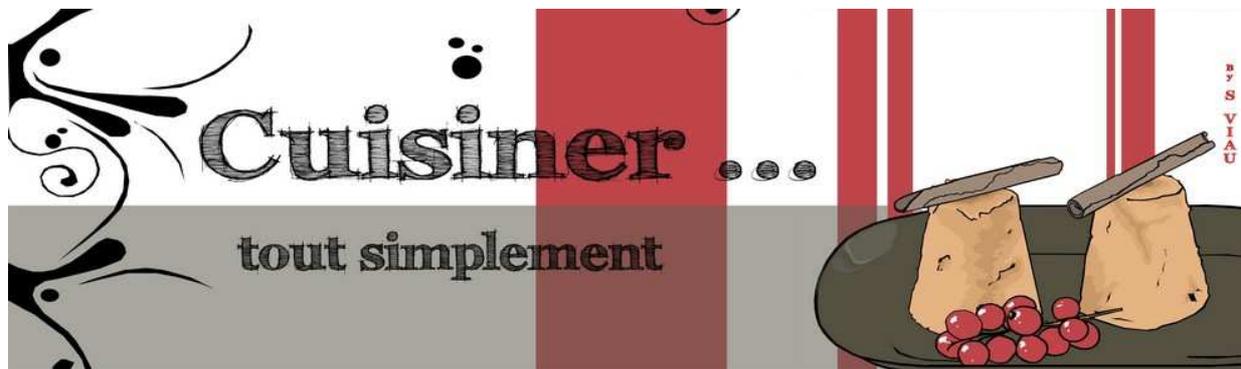
Dans un second récipient, travailler le beurre et le sucre glace en pommade. Ajouter le Nutella et bien mélanger.

Sortir les gâteaux de four et les laisser refroidir avant de les démouler. Puis les garnir avec la préparation au Nutella. Décorer avec un peu d'amandes en poudre ou bien des amandes effilées.

Personnellement je conseille de les conserver au frigo et de les sortir quelques minutes avant de les manger, comme ça le nappage est meilleur.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Madeleines



Madeleines au Nutella par L-Fy

Ingrédients (pour une vingtaine de madeleines) :

150 g de farine
130 g de sucre
125 g de beurre
1/2 cuillère à café de levure
2 gros œufs

Pour la pâte au Nutella :
une bonne cuillère à soupe de Nutella

Pour la pâte au caramel au beurre salé :
4 cuillères à soupe de sucre



<http://recettesnath.over-blog.com/>



un peu d'eau
5 g de beurre
une bonne pincée de sel
2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1°/ Confection de la pâte de base pour les madeleines
Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche. Ajouter progressivement la farine avec la levure, et le beurre ramolli.

2°/Diviser ensuite l'appareil obtenu en deux de quantité égale.

3°/ Réalisation du caramel au beurre salé

Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec un peu d'eau. Quand le caramel commence à blondir, ajouter le beurre avec le sel hors du feu et bien mélanger.
Puis ajouter la crème fraîche et bien mélanger, remettre le tout à feu doux pour obtenir une sauce au caramel onctueuse. Puis l'incorporer à l'une des pâtes pour obtenir de la pâte à madeleine au caramel au beurre salé

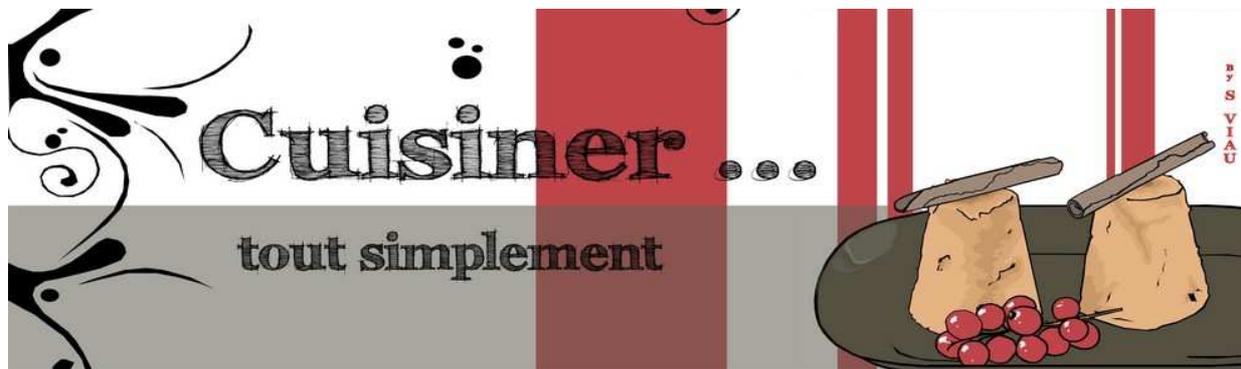
4°/ Dans l'autre pâte incorporer la cuillère de Nutella et bien mélanger.

Voilà c'est prêt vous avez les deux pâtes à madeleines.

Faire une fournée de madeleines au caramel au beurre salé, puis une autre de madeleines au Nutella et pour finir mélanger les deux pâtes pour réaliser des madeleines marbrées.

Faire cuire 8 à 10 min dans un four préchauffé th 6.





Madeleines au cœur de Nutella de Claudie

Ingrédients (pour 9 madeleines) :

1 œuf
70 g de beurre
75 g de farine
1 càc de levure
75 g de sucre
9 càc de Nutella

Mélanger la farine et la levure.

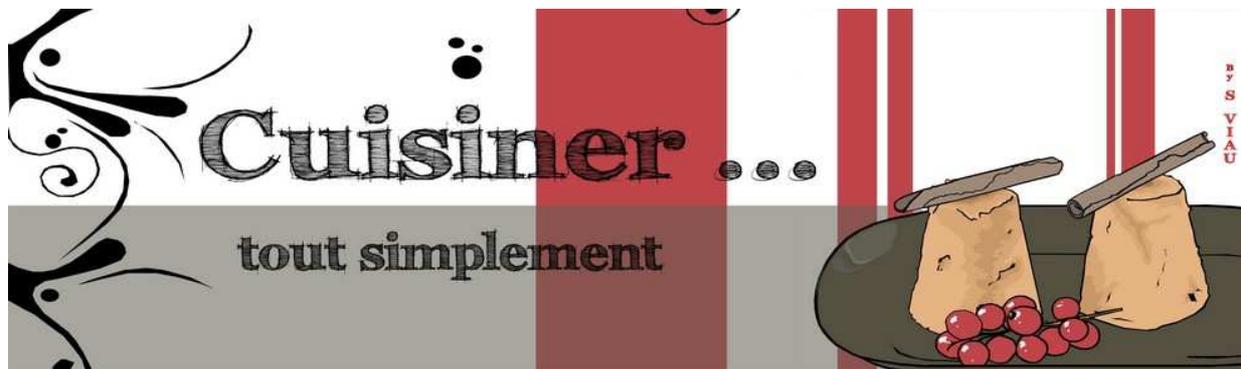
Battre l'œuf avec le sucre et incorporer la farine et la levure, et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer la pâte au frais au moins 1 heure

Préchauffer le four à 250°. Répartir la moitié de la pâte dans les moules déposer une cuillère à café de Nutella et recouvrir de pâte.

Enfournez pendant 4 minutes à 250° puis 6 minutes à 210° jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



MADELEINE AU NUTELLA d'Aurélie

Ingrédients (Pour 20 madeleines) :

Mélanger 150g de farine et 1/2 sachet de levure chimique. Battre 3 œufs avec 120g de sucre et incorporer le mélange farine+ 1/2 zeste de citron et 50g de beurre fondu (ou 10cl crème+5cl lait). Mélanger pour obtenir un mélange homogène puis réfrigérer 1h. Préchauffer le four à 270°C. Repartir la moitié de la pâte dans les empreintes. Déposer 1càc de Nutella en enfonçant doucement dans la pâte puis compléter jusqu'au 2/3 des empreintes avec le reste de pâte. Enfournier 4min à 270°C, puis baisser à 210°C pendant 6min environ.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Sablés



Sablés au chocolat farcis Nutella ou caramel de gaelle

Ingrédients :

125g de beurre ramolli
2 cuillères à soupe de sucre glace
2 cuillères à soupe de cacao non sucré
110g de farine
2 cuillères à soupe de maïzena.

Pour la garniture :

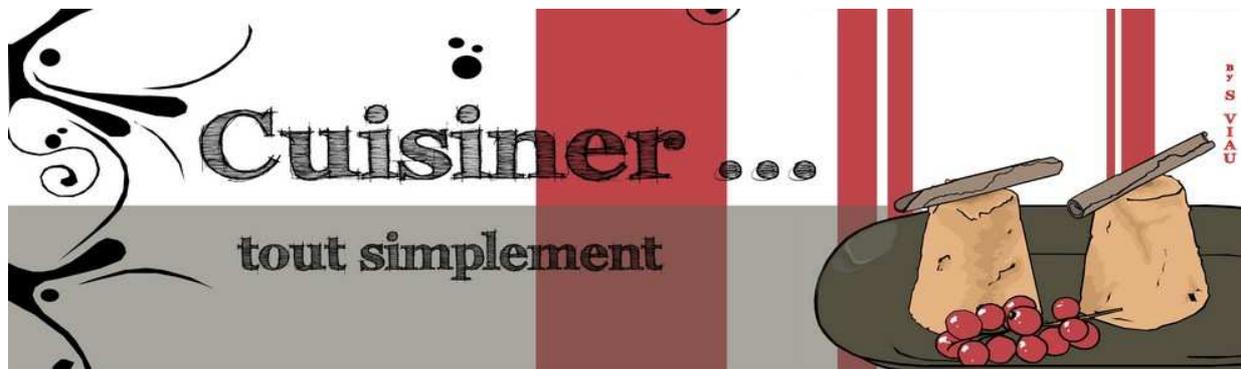
Nutella

Confiture de lait ou pourquoi pas confiture ou ganaches en tout genre.

Dans un saladier, travailler le beurre et le sucre en pommade. Ajouter le cacao, la farine et la maïzena. Mélanger. Faire des petits palets (les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson donc



<http://recettesnath.over-blog.com/>



façonner les palets à la taille souhaitée), que vous placerez sur une tôle allant au four. Cuire 10 mn à 180°.

Laisser les biscuits refroidir puis prendre les biscuits deux par deux en les assemblant avec 1/2 cuillère à café (ou plus) du parfum choisit : ici Nutella et caramel



Sablés gourmands chocolat-noisette de Béné

Ingrédients pour une vingtaine de sablés fourrés:

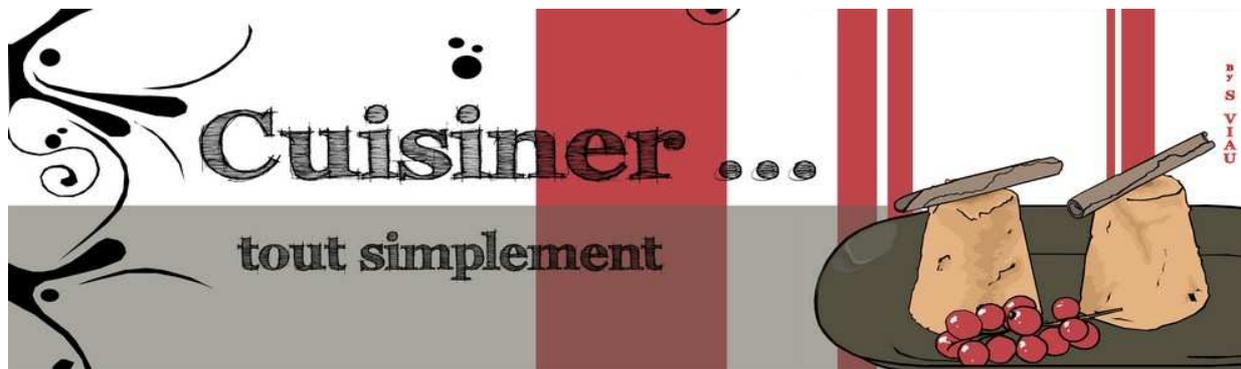
- 160g beurre en pommade
- 1 càc extrait de vanille
- 110g sucre en poudre
- 2 œufs
- 100g noisettes en poudre
- 220g farine
- 50g cacao en poudre
- 200g chocolat noir
- 100g beurre
- 220g pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (Nutella)

Fouettez le beurre, l'extrait de vanille, le sucre et les œufs dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez les noisettes en poudre, puis la farine et le cacao tamisés.

Étalez la pâte au rouleau sur 3mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé. Placez 1h au réfrigérateur.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Préchauffez le four à 180°.

Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce (ici, Brigitte, soit un rectangle de 4cm sur 6cm). Rassemblez les chutes, formez une boule et ré étalez la pâte. Placez-la éventuellement à nouveau quelques minutes au réfrigérateur avant de prélever de nouveaux biscuits.

Placez les sablés sur une plaque/feuille de cuisson, enfournez et faites cuire 8min environ.

Laissez reposer 5min, puis faites refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, préparez la crème chocolat-noisette. Faites fondre le chocolat. Fouettez-le avec le beurre et la pâte à tartiner dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange épais et brillant.

Versez la crème chocolat noisettes dans une poche munie d'une douille cannelée. Assemblez les sablés deux par deux avec la crème.

P'tits Sablés au Nutella de Séverine

Pour une quinzaine de bouchées:

62g de beurre
 1cs de sucre glace
 55g de farine
 1cs de maïzena
 1cs de cacao
 du Nutella

Préchauffer le four à 180°C, mettre du papier sulfurisé sur une plaque.

Dans un saladier, mélanger le beurre fondu avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Incorporer la farine, puis la maïzena et le cacao en poudre. (ne pas s'inquiéter si le mélange s'émiette)

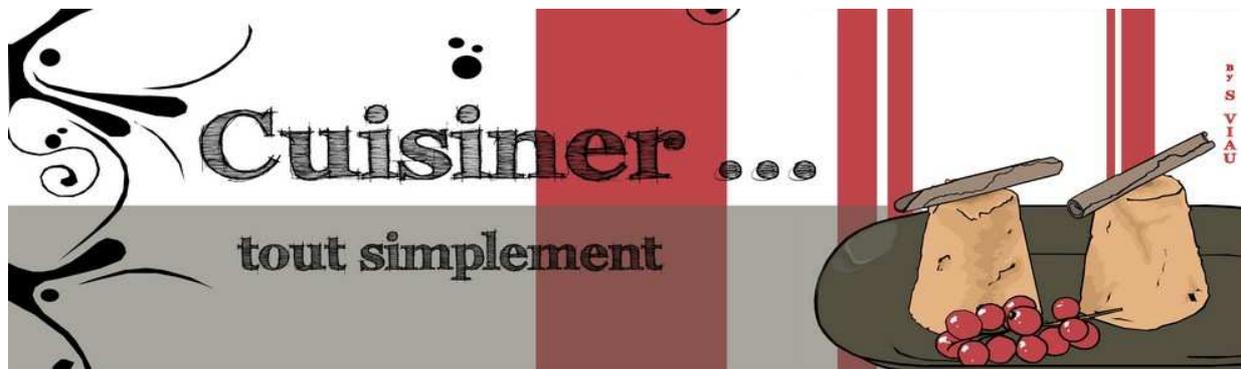
Mettre la préparation dans la poche à douille, et former 30 petit tas et les séparant.

Laisser cuire 10 à 15 min (ils doivent être durs).

Une fois que les biscuits sont froids, mettre du Nutella sur un côté, puis refermer avec un autre côté, c'est prêt!!!



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Sablés façon BN... de Missbricole

Ingrédients :

500 g de farine
150 g de beurre
300 g de sucre
1 oeuf
1 pincée de sel et de cannelle
un peu de lait
Nutella
un découpoir "Let's Smile"



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Travailler tous les ingrédients de manière à obtenir une pâte friable.
Ajouter ensuite la quantité de lait nécessaire pour lier et obtenir une pâte qui puisse être pétrie et étalée. Maintenant, réalisons nos petits biscuits:



Préchauffer votre four à 180°C. Etaler la pâte



Fixer le visage souhaité sur découpoir "Let's Smile"



Découper un premier rond avec le découpoir "Let's Smile" sans appuyer sur le petit bouton rouge du milieu (l'impression du visage n'est pas utile pour le biscuit du dessous).



Découper un deuxième rond, celui du dessus, et cette fois, imprimer le visage avec le large sourire en appuyant sur ce fameux petit poussoir rouge. Petit rappel : Trois types de visage vous sont proposés avec le découpoir "Let's smile" mais pour notre recette, nous avons utilisé celui qui ressemble le plus à un BN (ça y est, je l'ai dit !!!).

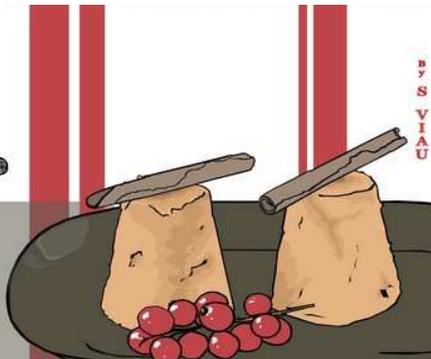


<http://recettesnath.over-blog.com/>

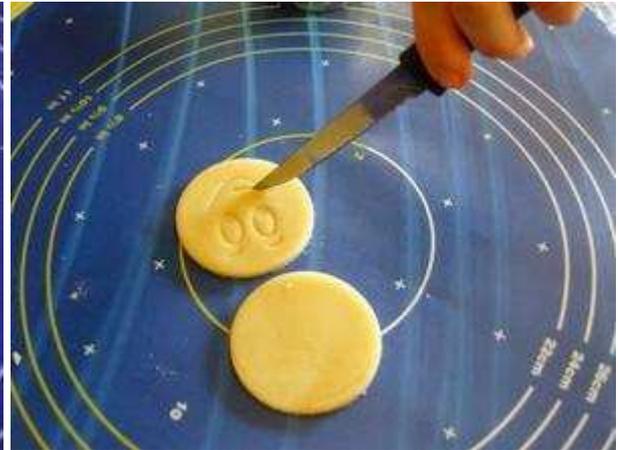
Cuisiner ...

tout simplement

BY S V I A U




Le visage est imprimé grâce à l'empreinte du découpoir.



A l'aide d'un couteau ou d'un cure dent (si ce sont les enfants qui œuvrent !!!), découper suivant les traits laissés par le motif inséré dans l'emporte-pièce.



Voilà les deux parties de notre biscuit prêtes à être assemblées !!!

Faites cuire les gâteaux à 180 °C pendant environ 8 minutes.



Étaler, sur le premier biscuit une couche de chocolat (alors, pour nous ce sera du Nutella parce que c'est notre péché mignon !!!). Puis poser, par dessus, le second biscuit. Presser légèrement de manière à faire ressortir le chocolat au niveau des yeux et de la bouche. Et le tour est joué.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les petits biscuits



Financiers au Nutella de L-FY

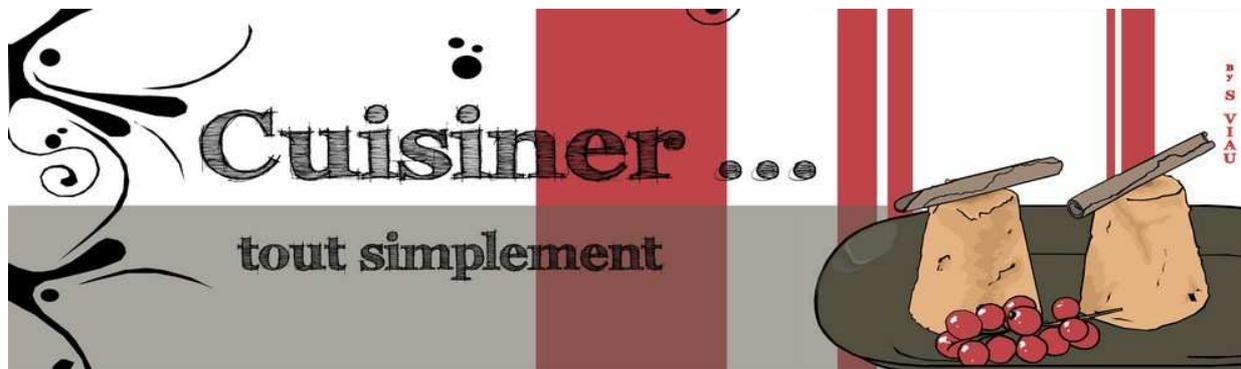
Ingrédients :

130g de sucre glace
50g de farine
50g de poudre d'amandes
1 pincée de levure chimique
4 blancs d'œufs
70g de beurre
1 pot de Nutella

Mélanger doucement le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger soigneusement.
Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Le laisser tiédir, puis l'ajouter à la pâte sans cesser de battre.
Couvrir la pâte d'un film étirable et laisser reposer au moins 1 heure au frigo.
Préchauffer votre four sur th 6 -180°.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Beurrer les empreintes du moule. Verser un peu de pâte dans chaque empreinte et ajouter une cuillère à soupe de Nutella par empreinte. Recouvrir ensuite du reste de pâte.
Faire cuire à four chaud 25 à 30 mn environ.
Déguster tiède ou froid.



Barquettes, comme celle de LU, au Nutella de Gaëlle

Ingrédients (pour une vingtaine de mini-tartelettes):

2 œufs
50 grs de farine
50 grs de sucre

Séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine tamisée. Battre les blancs et les incorporer à la préparation. Verser dans les moules et cuire 10 mn th 180.

A la sortie du four j'ai formé les creux du milieu tout de suite à la sortie du four avec le bouchon de ma sauce nuoc nam (faite avec ce que vous avez qui semble avoir le bon diamètre).

Ensuite garnir avec ce que vous voulez... du Nutella

le secret pour faciliter la garniture au Nutella, c'est de liquéfier un peu le Nutella au micro onde.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Cannelés Nutella de Nathalie

Ingrédients (pour environ une vingtaine de cannelés)

1/2 litre de lait
1/2 gousse de Vanille
30g de beurre
100g de farine
150g de sucre en poudre
2 œufs
2 jaunes d'œuf
3càs de Nutella

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée.
Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs.
Il faut que le lait soit bien chaud mais pas bouillant. Ajouter le Nutella et laisser fondre le tout.
Verser le lait sur la préparation farine+sucre+œufs. Mélanger.
Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
Préchauffer votre four à 210°.
Verser la préparation dans les moules à cannelés et les mettre au four pendant 40 minutes.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Palmiers au Nutella de Cécile

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
125g de sucre

Déroulez la pâte (badigeonnez d'eau avec un pinceau et saupoudrez abondamment de sucre, moi je mets du Nutella).

Posez l'autre pâte dessus

faire la même chose

repliez les bords vers le centre sans les superposer

recommencez 1 fois

puis rabattre les 2 morceaux sur eux même pour former un gros rouleau

mettre un peu au frais 30mn au moins

coupez la pâte environ d'1 cm en tronçons

disposez la pâte sur la toile bien espacés car ils s'étalent

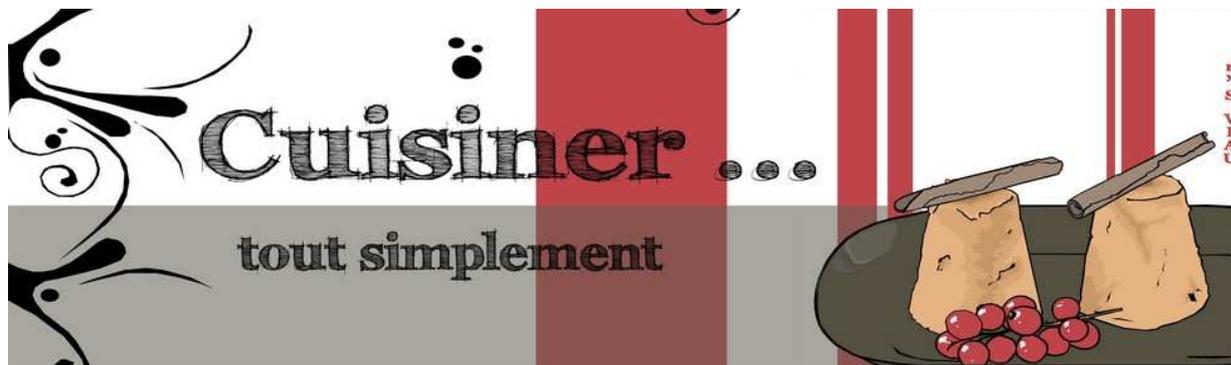
parsemez de sucre

cuisson 12 a 15 mn th210

retournez a mi cuisson



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tuiles aux noisettes et au Nutella de Cécile

Pour 60 tuiles :

150 g de noisettes
100 g de beurre
100 g de sucre glace
35 g de farine
2 œufs
200 g de Nutella

Préchauffer le four à 150C.

Pour retirer les peaux des noisettes, les placer sur la plaque du four et enfourner 15 minutes. Les retirer du four, les mettre dans un linge et les frotter les unes contre les autres. Puis les concasser en petits morceaux.

Mélanger le sucre glace avec la farine et ajouter les œufs, le Nutella, le beurre fondu et les morceaux de noisettes. La pâte doit être homogène.

Sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer des boules de pâte que vous aplatirez légèrement pour leur donner une forme de tuile.

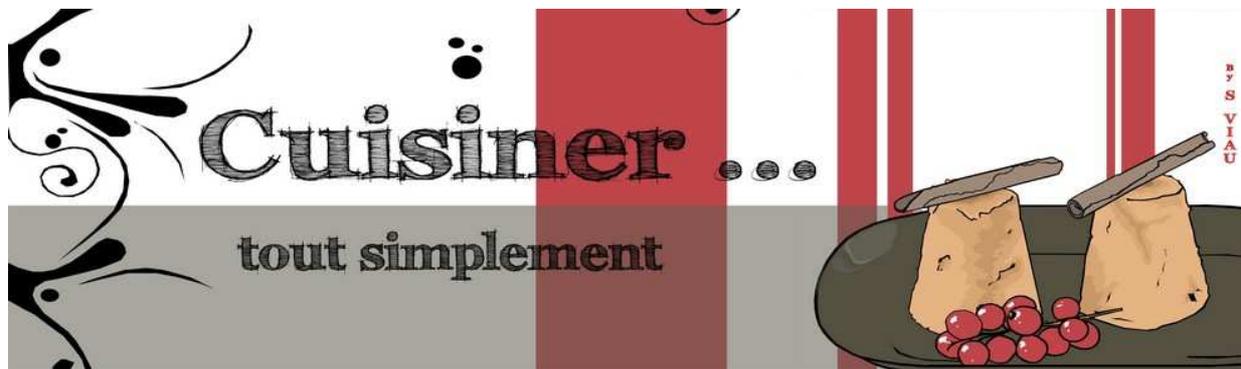
Enfournier la plaque et laisser cuire environ 15 minutes.

A la sortie du four, retirer les tuiles avec une spatule et les laisser refroidir.

Pour finir ... Pour onduler les tuiles, vous pouvez les placer à cheval sur un verre juste à la sortie du four.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tuiles au Nutella de Bouille

Pour 20-25 tuiles:

- Une belle cuillère à soupe de Nutella 😊
- 2 œufs
- 100g d'amandes en poudre
- 150g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- Une cuillère à soupe de Maïzena

Mélanger les œufs, amandes en poudre, la maïzena. Faire fondre le beurre et le Nutella puis l'ajouter au mélange.

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et laisser reposer une bonne demi-heure au frais.

Sur une plate de four recouverte de papier sulfurisé, déposer des tas du mélange que vous étalez le plus finement possible en vous aidant d'une spatule en silicone.

Enfourner 10min mais surveiller, cela dépend des fours. Dès sortie du four, déposer le tuile sur quelque chose d'arrondi. Moi, j'ai pris mes petits récipients d'épices (vous suivez :) ? Une bouteille, peu importe, pour arrondir.

MAIS à faire très vite parce-que les tuiles refroidissent vite !



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les crèmes, Ile flottante et Panna Cotta

Iles flottantes au Nutella de Séverine

Pour 6 gourmands:

5 œufs
20 cl de crème liquide
25 cl de lait
125 g de sucre en poudre
2 bonnes cuillères à soupe de Nutella

Séparer les jaunes des blancs.

Dans une casserole, mélanger les jaunes avec 50g de sucre et incorporer peu à peu le lait tiède et la crème liquide.

Faire cuire à feu doux, en continuant de remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe (ne pas faire bouillir).

Retirer du feu et ajouter le Nutella, puis remuer et mettre au frais.

Monter les blancs en neige ferme avec les 75g de sucre restant.

Porter à ébullition une casserole d'eau, et faire les boules de neige à l'aide de deux cuillères.

Après quelques minutes, retirer les boules et les mettre sur un égouttoir puis dans un plat.

Repartir la crème dans des ramequins et y mettre les boules de neige, puis décorer selon vos envies.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Ile flottante CACAO-COCOLACTEE d'Annellenor

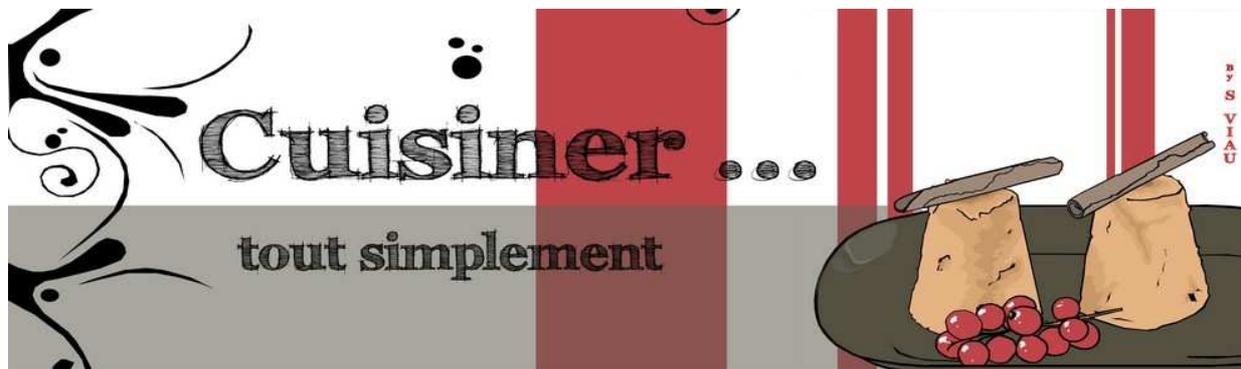
Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 10-15 min

Crème anglaise cacao-cocolactée :

12,5 cl de lait
37,5 cl de lait de coco
3 jaunes d'œuf
30 g de sucre blond de canne
50 g de chocolat noir finement haché ou l'équivalent en Nutella



<http://recettesnath.over-blog.com/>



2 pincées de vanille en poudre
fève tonka

Œufs à la neige :

1 ou 2 blancs d'œuf
1 pincée de sel
eau ou lait pour la cuisson des œufs en neige

Faire chauffer le lait et le lait de coco jusqu'au point d'ébullition avec la vanille. Réserver.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne moussieux.

Tout en fouettant, verser les laits chauds sur le mélange jaunes d'œuf-sucre et remettre dans la casserole, faire épaissir en remuant sans arrêt. Retirer du feu dès que la crème nappe la cuillère (la température de la crème doit atteindre 82°C voire 85°C au plus, sinon elle risque de tourner). Verser la crème dans un bol contenant le chocolat noir haché ou le Nutella. Remuer pour faire fondre le chocolat et homogénéiser la crème. Râper un peu de fève Tonka.
Laisser refroidir en remuant de temps à autre. Mettre au frais jusqu'au service.

Quinze minutes avant de servir, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

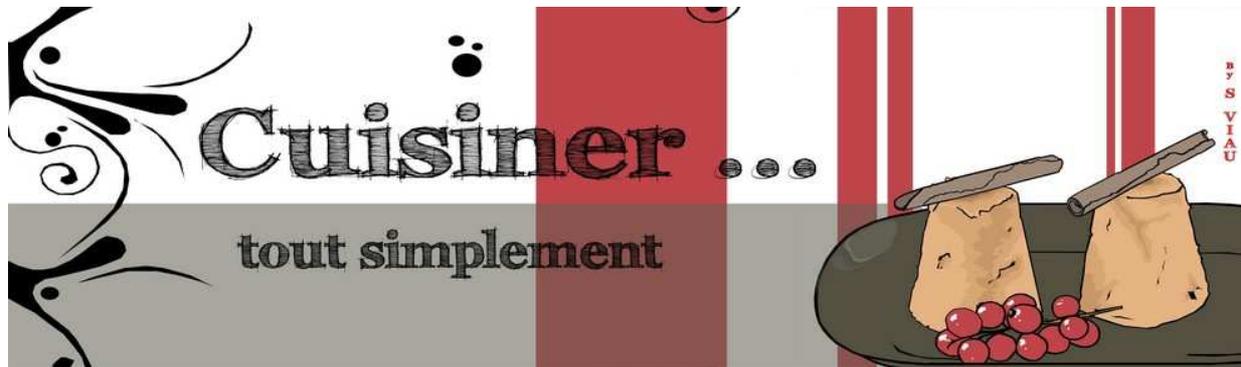
Faire bouillir de l'eau ou du lait bouillant puis maintenir à feu doux.

Prélever 1 cuillère à soupe d'œuf en neige et les faire cuire 30 s sur chaque face dans l'eau ou le lait frémissant. Egoutter sur du papier absorbant.

Servir la crème anglaise cacao-cocolactée dans une verrine ou un ramequin. Déposer délicatement une île d'œuf en neige et saupoudrer d'un peu de cacao en poudre.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Pannacotta au Nutella d'Aurélie

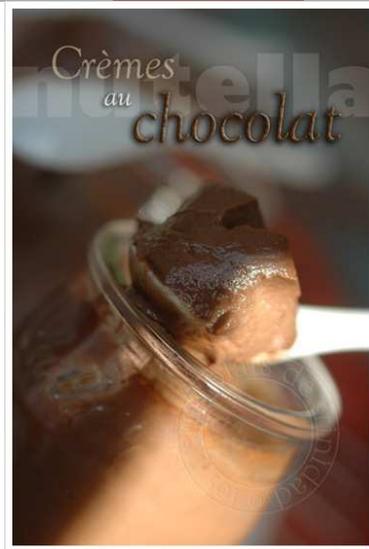
Ingrédients (Pour 4 personnes)

Bouillir 40cl de crème avec 60g sucre. Ajouter ensuite 120g de Nutella, laisser fondre pour obtenir une crème lisse. Hors du feu, ajouter 2 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et essorées, bien mélanger. Verser la crème dans les verres et laisser prendre au frigo au moins 5h.

Au moment de servir, dressez à l'aide d'une poche à douille, une rosace de chantilly maison. Servir et déguster sans attendre.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Sublimes crèmes au chocolat et au Nutella de Trinidad

Ingrédients pour 6 personnes

1/2 gousse de vanille fendue
360 ml de lait, de préférence entier
120 ml de crème liquide entière
75 g de sucre
70 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
70g de Nutella
5 gros jaunes d'œufs

Préparation :

Préchauffer le four à 135°C. Placer le lait, la crème et le sucre dans une grande casserole. Récupérer les grains de vanille à l'aide d'une pointe de couteau et les ajouter au lait avec la gousse. Porter à ébullition en mélangeant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter le chocolat en morceaux et le Nutella. Mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. Retirer du feu.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Verser le mélange dans un bol et placer le tout dans un bol plus grand rempli d'eau glacée. Laisser refroidir en fouettant régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante, 5 à 10 minutes. Pendant ce temps, mettre de l'eau à bouillir pour le bain-marie.

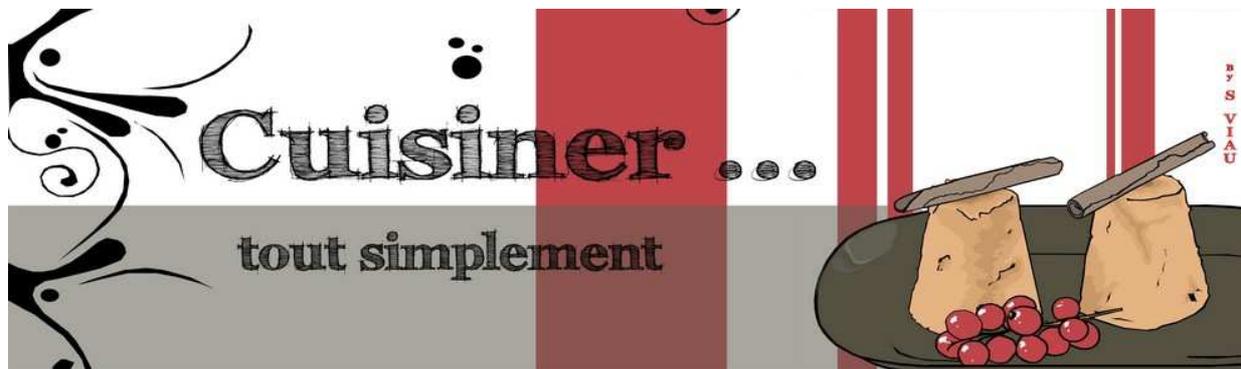
Ajouter les jaunes d'œufs en prenant soin de bien les incorporer. Retirer la gousse de vanille et mixer au mixeur.

Répartir le mélange dans des ramequins. Faire cuire les crèmes au bain-marie jusqu'à ce que celles-ci soient fermes et qu'elles restent figées en les remuant, 1 heure environ.

Laisser refroidir 1h au bain-marie avant de réfrigérer jusqu'à ce que les crèmes soient bien froides, 1h environ.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Crème brûlée au Nutella de Nathalie

Ingrédients (pour 6 personnes) :

4 Jaunes d'œuf
25g de sucre en poudre
80g de **Nutella**
40cl de crème liquide

Préchauffer votre four à 100°.

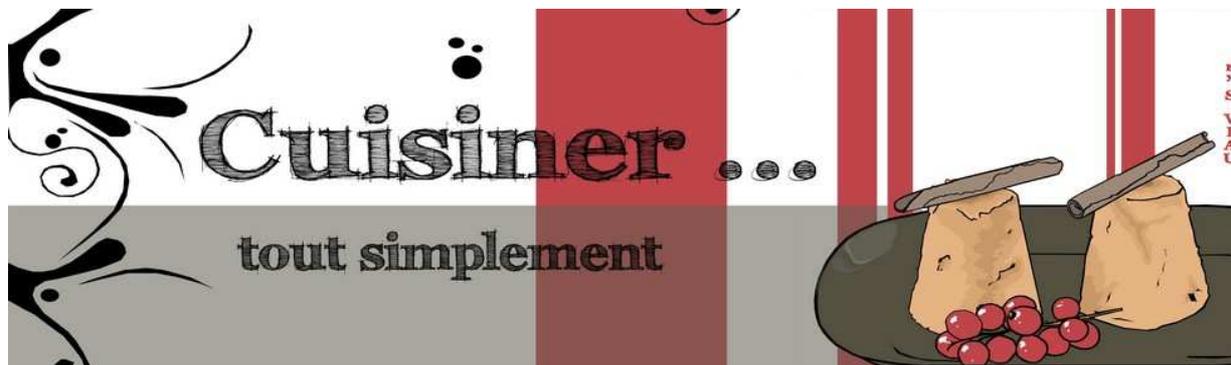
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf et le sucre, avec un fouet. Incorporer le **Nutella** et bien mélanger. Ajouter maintenant la crème, et mélanger.

Verser la crème dans des ramequins et mettre au four pendant 1 heure. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Au moment de servir, parsemer un peu de sucre en poudre dans chaque ramequin et caraméliser grâce à un chalumeau.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Les Fondants

Fondant au Nutella de Cécile

Ingrédients :

150 g de beurre
120 g de sucre en poudre
4 œufs
300 à 500 g de Nutella (selon votre goût plus vous en mettez plus vous sentirez le goût du Nutella)
100 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
50 g de noisette en poudre (facultatif)

Travaillez le beurre dans une jatte avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

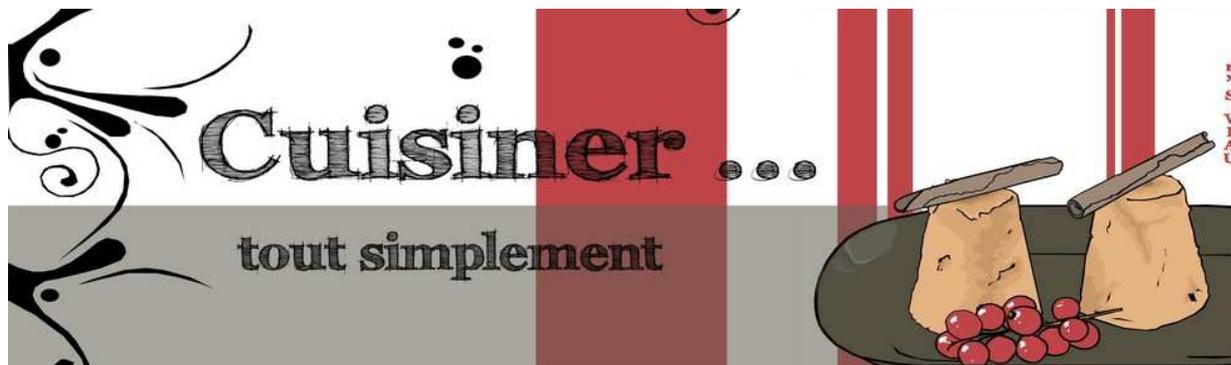
Ajoutez les œufs un à un, mélangez.

Incorporez le Nutella, ajoutez les 100 g de farine avec le demi-sachet de levure chimique et les 50 g de noisettes en poudre.

Beurrez un moule, versez la préparation et faites cuire à 180°C pendant 20 à 30 minutes (suivant la puissance du four).



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Petits fondants à base de Nutella de Cécile

Ingrédients (pour une douzaine de petits gâteaux) :

20 g de beurre
1 œuf
10 g de sucre
20 g de farine
du Nutella

Tout d'abord faire fondre le beurre puis rajouter autant de Nutella que de beurre, mélanger le tout pour faire un mélange homogène.

D'un autre côté battre l'œuf avec le sucre.

Ajouter le mélange beurre/Nutella et mélanger.

Ajouter la farine (pour les gourmandes on peut ajouter du Nutella selon vos goûts !).

Prenez des petites barquettes en papier comme celle que l'on utilise pour mettre les fruits déguisés à Noël ou un moule silicone en portions individuelles.

Remplissez-en chacune de la préparation puis enfournez à thermostat 8 ou 240°C.

Ne laisser que 5 mn pour obtenir un résultat moelleux.

Mais je vous recommande de ne les laisser que 3-4 mn afin d'avoir le cœur du gâteau encore fondant



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Autres Gourmandises



Crumble à la banane et au cœur de Nutella d'Eva

Ingrédients : (pour 3 petits crumbles)

- 2 bananes
- 3 càc de Nutella
- 100 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 80 g de beurre

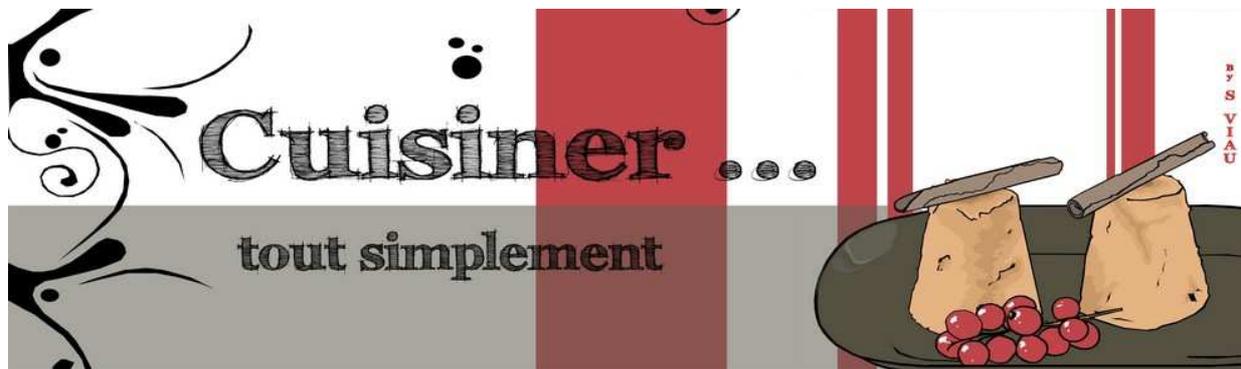
Préparez le crumble : mélangez le beurre, le sucre et la farine avec le bout des doigts. (De façon à obtenir un genre de sable.).

Coupez les bananes en petits cubes. Disposez-les au fond des ramequins. Ajoutez une cuillerée à café de Nutella au centre et recouvrez de crumble.

Cuisson : 25 mn sur 150°.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Soufflé au Nutella de L-FY

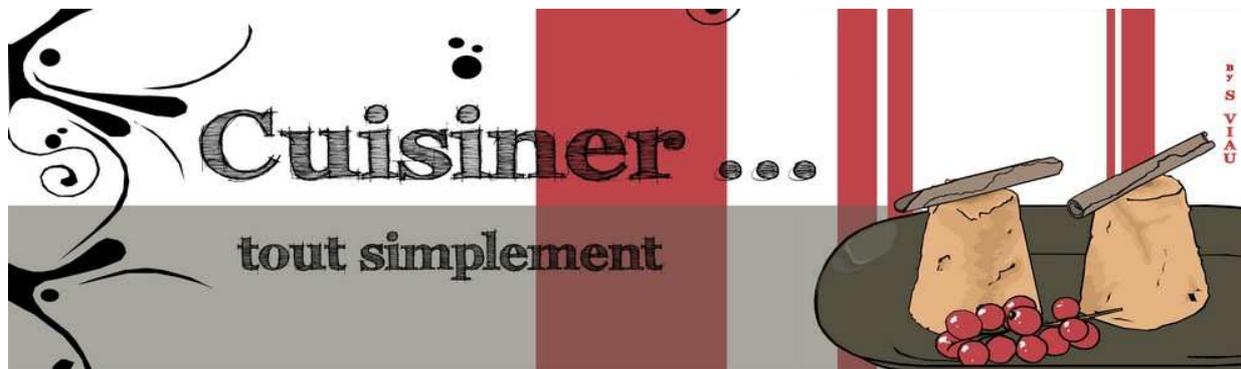
Ingrédients pour 6 personnes :

80 g de chocolat
Nutella
70g de beurre
80 g de sucre
45 g de farine
3 œufs
noix concassées

Faire fondre le chocolat, une cuillère à soupe de Nutella et le beurre au bain-marie.
Dans un petit bol, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
Ajouter délicatement le chocolat, les noix concassées à votre convenance puis la farine.
Répartir la préparation dans les ramequins (beurrés et légèrement farinés), et ajouter au centre une cuillère à café ou plus pour les gourmands de Nutella.
Les placer 1 heure au réfrigérateur. Faire cuire à 190°C pendant une dizaine de minutes.
Servir en nappant le dessus de crème anglaise.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Tiramisu et duo de mousse Nutella-mascarpone de Gaëlle

Pour 8 personnes :

500 g de Mascarpone (fromage frais italien, se trouve au rayon fromage)
5 œufs
100 g de sucre
50 cl de café fort
4 cuillères à soupe d'Amaretto (facultatif, moi je n'en mets pas)
40 biscuits à la cuillère pâtisseries (meilleurs que les simples boudoirs)
Cacao amer en poudre (j'utilise du van houten)

Dans un saladier, battre au fouet électrique les jaunes d'œufs avec les 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisce et double de volume. Ajouter le Mascarpone ramolli (pensez à le sortir un peu avant de commencer) et fouetter bien le mélange.

Préparer le café fort. Ajouter l'amaretto si vous le souhaitez et laisser tiédir.

Dans un autre saladier, battre les blancs d'œufs en neige très ferme (Ajouter éventuellement une cuillère à soupe de sucre glace). Incorporer les blancs en neige à la crème au mascarpone.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Le montage : tremper les biscuits à la cuillère un par un dans le café. Les tremper rapidement et de chaque côté pour qu'ils ne soient pas réduits en bouillie. Tapisser au fur et à mesure le moule avec les biscuits en les serrant bien. Verser la moitié de la préparation au Mascarpone sur cette première couche de biscuits. Replacer par-dessus une couche de biscuits mouillés de café...
...puis le reste de la crème de mascarpone, lisser. Placer au réfrigérateur pour au moins 5-6H, si possible le préparer 12 à 24h avant il n'en sera que meilleur.
Au dernier moment, saupoudrer de cacao amer en poudre et déguster.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Bonbons fondant au Nutella de sylvie

Pour 16 bonbons :

200 grs de Nutella
8 feuilles de brick
1 petite boîte d'ananas en dés
un nuage de sucre glace

Préchauffez votre four sur th6 - 180°.

Egouttez les dés d'ananas.

Coupez un grand carré dans chaque feuille de brick et coupez-le en deux.
Étalez une couche de Nutella (l'équivalent d'une bonne cuillère à café) sur les rectangles de feuilles de brick en arrêtant environ à 2 cms des bords. Posez 2 dés d'ananas à une extrémité de la feuille, puis roulez-la. Tournez les bords de la feuille de brick comme du papier à bonbon (opération un peu délicate... il ne faut pas trop appuyer car le Nutella risque de s'enfuir..., eh oui, ce serait dommage...).

Posez les bonbons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et laissez cuire environ 10 à 13 mn, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saupoudrez d'un nuage de sucre glace.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Raviolis au Nutella de MO

Pour 16 raviolis

16 pâte Won ton
16 cc de Nutella
1 œuf
Huile pour la friture

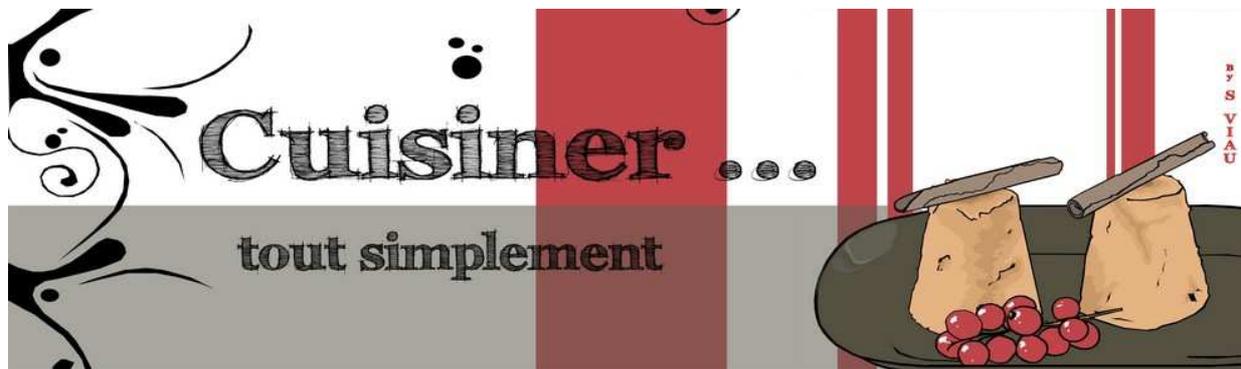
Dans une coupelle, battez l'œuf. Étalez une pâte sur le plan de travail, avec un pinceau badigeonnez les bords d'œuf. Placez 1 cc de Nutella. Pliez la pâte en deux en forme de triangle et scellez bien les bords en appuyant. Recommencez.

Dans une casserole faites chauffer l'huile à 180°C. (Attention si elle est trop chaude les raviolis auront tendance à gonfler et se percer). Les faire frire et les égoutter sur du papier absorbant.

Pour les garder au chaud, placez les au four jusqu'à consommation. Vous pouvez les saupoudrer de sucre glace.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Banane à la crème au Nutella de Séverine

Pour 6 à 8 ramequins:

2 jaunes d'œufs
25g de sucre
25cl de lait
125g de crème fraîche
7càs de Nutella

Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.

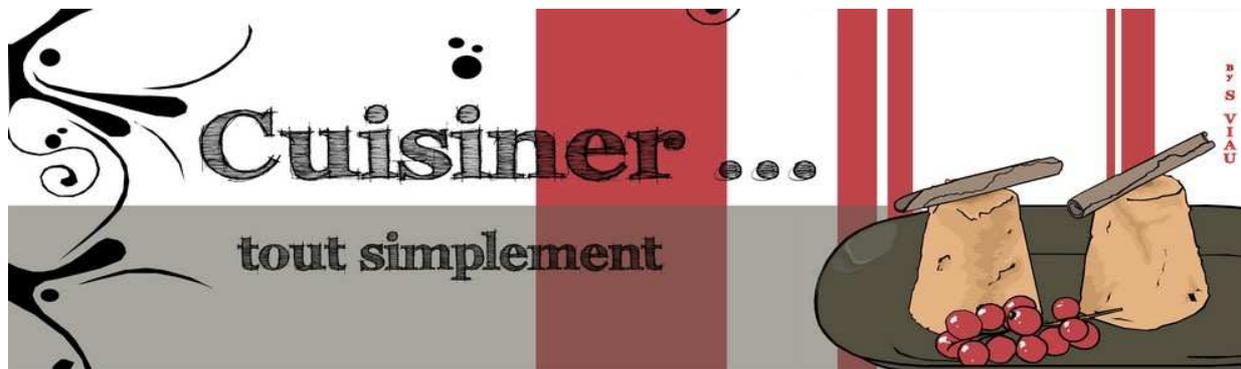
Dans une casserole, faire bouillir la crème fraîche et le lait, puis verser sur les jaunes d'œufs et bien mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et ajouter le Nutella.

Mettre dans des ramequins, puis minimum 2h au réfrigérateur.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Bouchées japonisantes au Nutella et aux noisettes d'Inoule

Ingrédients pour 20 bouchées:

140 g de riz rond à dessert

1/2 litre de lait d'amandes-noisettes (en magasin biologique)

Un pot de Nutella

20 noisettes entières (optionnel)

Cacao

Rincer le riz à l'eau claire et le cuire avec le lait d'amandes-noisettes et le sucre pendant 20 à 25 minutes (j'ai utilisé mon rice-cooker pour cela) jusqu'à ce que le riz soit cuit et tout le liquide absorbé. Laisser refroidir.

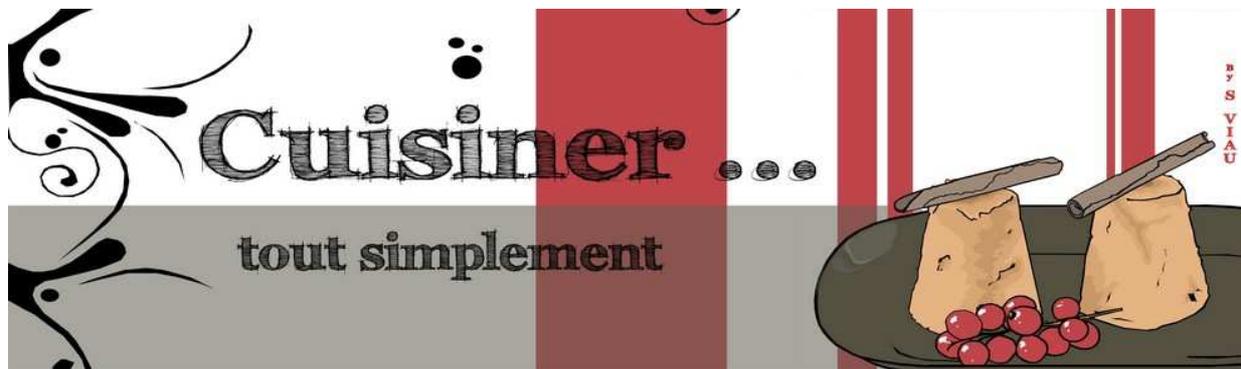
Former des bouchées de riz fourrées d'une pointe de Nutella et d'une noisette entière, pour cela utiliser éventuellement un moule japonais à bouchées de riz.

Rouler les bouchées dans du cacao et les présenter dans des caissettes.

Déguster bien frais.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Roulé au Nutella de Murielle

Ingrédients (pour 4 personnes) :

3 œufs
50 g de sucre
60 g de farine
1/2 càc de levure chimique
1 pincée de sel
6 càs de Nutella
50 g de poudre de noisette

Préchauffer le four à 210°C.

Fouetter les jaunes avec le sucre.

Ajouter la farine et la levure et mélanger.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et incorporer délicatement au mélange jaunes et sucre.

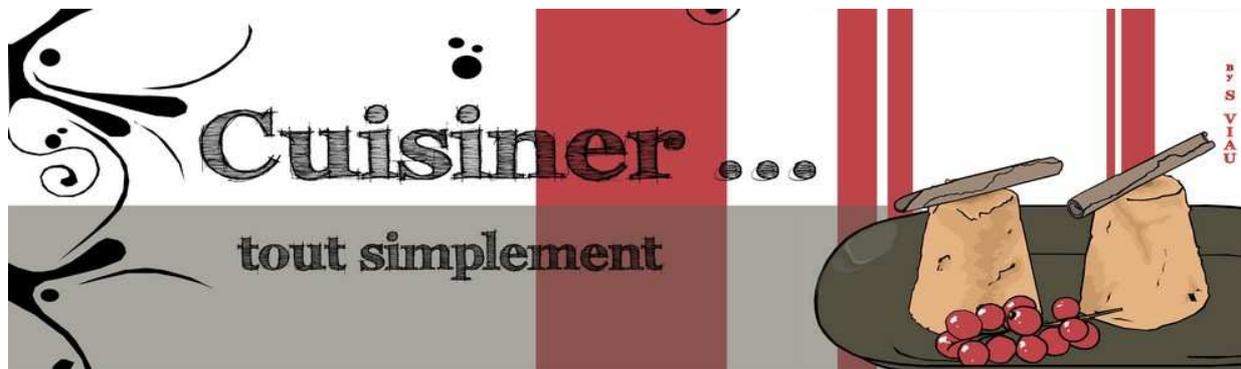
Étaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et saupoudrer de poudre de noisettes.

Cuire 10 minutes.

Sortir du four et mettre le biscuit sur un torchon humide.



<http://recettesnath.over-blog.com/>



Rouler en boudin et laisser refroidir 1 heure avec le torchon.
Dérouler et garnir de Nutella.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



<http://recettesnath.over-blog.com/>