

Petits Moelleux au Cœur Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de moelleux :

- 120 g de sucre glace
- 70 g de beurre
- 60 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- une douzaine de cuillères à café de pâte à tartiner chocolat noisettes (type Nutella)

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes et la farine.
3. Monter les blancs d'œufs en neige, à l'aide d'un batteur ou d'un robot, bien fermes puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule type maryse.
4. Ajouter le beurre fondu puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Dans des moules à muffins, préalablement graissés, verser de la pâte jusqu'à moitié de ceux-ci.
6. Au centre de chacun, ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner puis recouvrir ensuite du reste de pâte à hauteur.
7. Enfourner pour 15-20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de chaque moelleux : c'est prêt ! ☐

☐ Il est important de bien laisser refroidir les moelleux avant de les démouler pour éviter toute catastrophe ! ☐

Pour le dressage : un supplément de pâte à tartiner dressé à la poche à douille, saupoudré de quelques amandes ou noisettes hachés et le tour est joué ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Sablé à la Banane et au Nutella

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Repos : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 12 biscuits de type Petit Beurre, Thé ou sablé Breton
- 4 cuillères à soupe de Nutella ou de pâte à tartiner

- **2 bananes**
- **40 g de beurre**
- **du cacao en poudre ou du chocolat râpé**
- **20 cl de crème fraîche entière + 3 cuillères à café de sucre en poudre (ou de la chantilly toute prête)**

1. Disposer le bol du robot ou un saladier au congélateur.
2. Émietter les biscuits et y incorporer le beurre fondu.
Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une base homogène de type crumble.
3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, tasser cette base au fond d'emporte-pièces en forme de cercle puis disposer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Pour monter la chantilly : sortir le bol du congélateur.
Verser la crème fraîche puis battre à vitesse faible pendant 3 minutes.
Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre puis monter la vitesse et battre pendant 3 minutes supplémentaires et renouveler l'opération pour les 2 dernières cuillères de sucre.
Battre ensuite à vitesse maximum pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
5. Sortir les sablés du réfrigérateur.
6. Sur chaque sablé, mettre une cuillère à soupe de Nutella puis l'étaler uniformément.
7. Disposer les rondelles de banane puis garnir d'une bonne dose de chantilly.
8. Saupoudrer le tout de cacao en poudre ou de chocolat râpé : c'est prêt ! ☐

☐ Ce dessert est un pur plaisir pour les papilles et un moment inoubliable de bonheur et de réconfort ! ☐
J'ai découvert cette recette grâce à "[Les Fils à Maman](#)" ! Merci à eux ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !:D

Brioche Roulée au Chocolat

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 40 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Difficulté : Facile

Pour une brioche de 8 à 10 personnes :

- **300 g de farine**
- **200 g de pâte à tartiner au chocolat (type Nutella)**
- **50 g de pépites de chocolat**
- **40 g de sucre en poudre**
- **40 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **12,5 cl de lait demi-écrémé**
- **3 jaunes d'œufs**

- **1 sachet de levure de boulanger déshydratée**

1. Faire tiédir le lait dans un bol puis y ajouter la levure et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
2. Dans le bol du robot, équipé d'un crochet à pétrin, ajouter le mélange.
3. Ajouter l'ensemble de la farine avec deux jaunes d'œufs, le beurre ainsi que le sucre.
4. Mettre en route le robot et pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Récupérer ensuite la pâte puis la replier plusieurs fois sur elle-même.
6. Étaler la pâte au rouleau en formant un grand rectangle.
7. Tailler 8 bandes de pâte dont la largeur de chacune d'elle soit égale à la hauteur du moule à cake utilisé.
8. Tartiner chaque bande de pâte à tartiner puis les rouler sur elles-mêmes.
9. Dans un moule à cake, tapissé de papier cuisson, disposer les rouleaux de pâte en prenant soin de bien les serrer.
10. Laisser lever le tout pendant 2 heures minimum dans un endroit tiède.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
12. Badigeonner la surface de la brioche à l'aide du dernier jaune d'œuf battu puis parsemer de pépites de chocolat.
13. Enfourner pour 35 à 40 minutes de cuisson selon votre four : c'est prêt ! ☐

☐ Il ne reste plus qu'à laisser tiédir ou refroidir la brioche avant dégustation ! ☐
Trempez dans le café du petit-déjeuner ou bien dégustée à l'heure du goûter ; cette brioche ne fera pas long feu ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de moelleux :

- **150 g de chocolat noir**
- **40 g de sucre**
- **40 g de beurre**
- **25 g de farine**

- **une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à café de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.
8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Bon alors là, c'est le succès assuré ! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus ! ☐

Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Crumble Banane Coco

Pour 4 personnes (ou 4 pots) :

- **2 grosses bananes**
- **50 g de farine**
- **50 g de sucre**
- **50 g de beurre**
- **20 g de noix de coco râpée**
- **4 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la noix de coco râpée.
3. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation.
4. Mélanger le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse puis réserver.

5. Peler et couper en rondelles les bananes puis en répartir au fond des ramequins beurrés.
6. Napper avec une cuillère à soupe par ramequin de pâte à tartiner puis recouvrir le tout avec de la pâte à crumble.
7. Enfourner pour 25/30 minutes de cuisson jusqu'à une belle coloration : c'est prêt ! ☐

☐ Ces crumbles se dégusteront légèrement tièdes. Il est possible d'y rajouter en plus des bananes, des pommes ou encore des raisins secs ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Marbré et Fondant au Nutella

Pour 6/8 personnes :

- **1 yaourt nature non sucré (garder le pot pour les mesures suivantes)**
- **3 pots de farine**
- **2 pots de sucre**
- **1 pot d'huile**
- **4 oeufs**
- **4 cuillères à soupe de Nutella**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter tous les ingrédients sauf le Nutella.
3. Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
4. Dans un moule généreusement beurré, verser un tiers de la préparation.
5. Ajouter le Nutella bien liquide dans le reste de préparation puis mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé.
6. Verser ensuite la totalité de la pâte dans le moule.
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Pour démouler et servir parfaitement ce gâteau, il faut le laisser refroidir.

S'il n'est pas assez fondant, diminuer de 5 minutes la cuisson. Par contre si on pousse la cuisson jusqu'à 35/40 minutes, on obtient un moelleux ! Plus pratique à transporter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

