

*Recettes de Sandra Mahut - Photographies de Nathalie Carnet*

# NUTELLA

## *les 30 recettes culte*



*les tout-petits de* MARABOUT

# SOMMAIRE

## LES KITS

KIT CRÈMES & SAUCES.....	4
KIT FEUILLETÉS .....	6
KIT TARTINES.....	8
KIT FONDUE .....	10

## À GRIGNOTER

MILLEFEUILLE EXPRESS.....	12
MOELLEUX CŒUR COULANT AU NUTELLA® .....	14
MINI MADELEINES AU NUTELLA®.....	16
MUFFINS.....	18
COOKIES AU CHOCOLAT ET AU NUTELLA® .....	20
CROQUE-MONSIEUR AU NUTELLA® .....	22

## GROS GÂTEAUX

ROULÉ AU NUTELLA® .....	24
LE BIRTHDAY CAKE FAÇON FORÊT-NOIRE .....	26
MILLEFEUILLE AU CAFÉ ET AU NUTELLA® ...	28
BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN.....	30
GÂTEAU MARBRÉ .....	32
SPONGE CAKE AU NUTELLA® .....	34

GÂTEAU FONDANT À LA CRÈME DE NOISETTES .....	36
CAKE AU NUTELLA® ET AU PANAIIS.....	38
TARTE FOLLE .....	40
SAUCISSON AU RIZ SOUFFLÉ .....	42

## CRÈMES & CIE

TIRAMISU AU NUTELLA® .....	44
MOUSSE AU NUTELLA® .....	46
CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA® .....	48
PETITS POTS DE CRÈME AU NUTELLA® .....	50
EASY TRIFLE MERINGUÉE.....	52

## PETITES SURPRISES

TRUFFETTES .....	54
ROSES DES SABLES .....	56
NEMS À LA BANANE ET AU NUTELLA® .....	58
SUCETTES AU NUTELLA® .....	60
FUDGE AU NUTELLA® ET À LA GUIMAUVE...	62



14



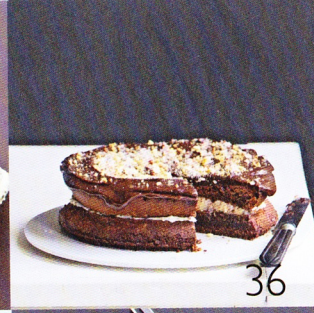
60



26



20



36



58



18



32



# KIT CRÈMES & SAUCES

Le NUTELLA® peut aussi s'ajouter à une sauce ou à une crème pour donner ce petit goût de noisette chocolaté à vos sauces préférées.

## CRÈME FOUETTÉE AU NUTELLA®

POUR 20 CL

**1 grosse cuillerée à soupe de NUTELLA®**

**20 cl de crème liquide**

**20 g de sucre glace**

Verser la crème dans un bol et la placer au congélateur avec les fouets du batteur électrique pendant 15 minutes.

Détendre le NUTELLA® au bain-marie et bien le laisser tiédir. Sortir la crème du congélateur, incorporer le NUTELLA® et fouetter en chantilly, en ajoutant progressivement le sucre glace. Réserver au réfrigérateur en attendant de servir.

## CRÈME ANGLAISE AU NUTELLA®

POUR 20 CL

**1 grosse cuillerée à soupe de NUTELLA®**

**20 cl de crème anglaise**

Détendre le NUTELLA® au bain-marie.

Le laisser tiédir et le verser sur la crème anglaise. Bien mélanger.

Réserver au réfrigérateur en attendant de servir.

## SAUCE AU NUTELLA®

POUR 20 CL

**2 grosses cuillerées à soupe de NUTELLA® détendu au bain-marie**

**150 g de chocolat noir ou au lait**

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Ajouter le NUTELLA® et bien mélanger, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur en attendant de servir.





## KIT FEUILLETÉS

Le NUTELLA® est le copain idéal de la pâte feuilletée !

### TORSADES AU NUTELLA®

- 1 pâte feuilletée
- 40 g de noixettes hachées
- 4 cuillerées à soupe de NUTELLA® ramolli
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace

Préchauffer le four à 180 °C. Dérouler la pâte feuilletée sur son papier cuisson et la déposer sur une plaque allant au four. La tartiner de NUTELLA® et la saupoudrer de noixettes. Rouler la pâte sur elle-même, puis la couper en deux parts égales. Torsader les deux rouleaux sur eux-mêmes et les parsemer de noixettes hachées. Enfourner pour 10 à 15 minutes. Saupoudrer les torsades de sucre glace.

### PALMITOS AU NUTELLA®

- 1 pâte feuilletée
- 20 g de beurre fondu
- 4 ou 5 cuillerées à soupe de NUTELLA® ramolli
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace

Préchauffer le four à 180 °C. Dérouler la pâte feuilletée sur son papier cuisson et la déposer sur une plaque allant au four. La tartiner de NUTELLA®. Rouler la pâte feuilletée en rabattant deux extrémités vers le centre et la placer au congélateur pendant 10 minutes. Lorsque le rouleau est bien dur, le couper en tranches égales. Enfourner pour 10 minutes environ. Saupoudrer de sucre glace et servir.





## KIT TARTINES

Le NUTELLA®, c'est bien évidemment des tartines ! Voici quelques idées pour changer.

### TARTINES CROUSTILLANTES

2 demi-baguettes ou 2 ficelles

4 cuillerées à soupe de NUTELLA® ramolli

4 ou 5 cigarettes russes

Écraser les cigarettes russes. Couper les baguettes en deux dans la longueur, les faire griller et les tartiner de NUTELLA®. Les parsemer de miettes de cigarette et déguster aussitôt.

### CROISSANTS AU SÉSAME ET AU NUTELLA®

4 croissants nature

4 cuillerées à soupe de NUTELLA® ramolli

3 cuillerées à soupe de crème d'amandes (en magasin bio)

2 cuillerées à soupe de noisettes hachées

2 cuillerées à café de graines sésame

Couper le croissant en deux dans la longueur. Tartiner un côté de crème d'amandes et parsemer de sésame. Tartiner l'autre côté de NUTELLA® et parsemer de noisettes hachées. Passer les demi-croissants sous le gril 2 minutes. Refermer les croissants et déguster.

### PAIN PERDU AU NUTELLA®

1 baguette

1 œuf

2 cuillerées à soupe de NUTELLA® ramolli

20 g de beurre

2 cuillerées à soupe de lait

3 cuillerées à soupe de granola

Couper la baguette en rondelles. Battre l'œuf en omelette, ajouter le lait et bien mélanger. Faire fondre le beurre dans une poêle. Imbiber du mélange d'œuf les rondelles de baguette, puis les passer dans la poêle, 3 à 4 minutes de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant, les tartiner de NUTELLA® et les parsemer de granola. Déguster aussitôt.



# KIT FONDUE

Rien de plus ludique pour faire manger des fruits aux enfants... et aux grands !

## POUR 4 PERSONNES

1 pot de NUTELLA®  
150 g de fraises  
2 bananes  
2 kiwis  
50 g de groseilles  
100 g de mûres

1-Ouvrir le pot de NUTELLA® et le faire chauffer au bain-marie pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, en mélangeant constamment avec une cuillère en bois.  
2-Laver les fruits, les éplucher et les couper en deux, en morceaux ou en tranches assez épaisses.  
3-Servir les fruits et la casserole de NUTELLA® fondu à côté. Utiliser des piques en bois pour plonger les fruits dans le NUTELLA®. Attention de pas perdre son fruit au fond du pot, sinon on a droit à un gage !





# MILLEFEUILLE EXPRESS

10 MIN DE PRÉPARATION - 10 MIN DE CUISSON

## POUR 4 PERSONNES

10 feuilles de brick  
environ  
20 g de beurre fondu  
4 ou 5 cuillerées à soupe  
de NUTELLA® ramolli  
2 cuillerées à soupe  
de sucre glace  
2 cuillerées à soupe  
de vermicelles  
au chocolat

1- Préchauffer le four à 180 °C. Découper les feuilles de brick en rectangles d'environ 10 x 8 cm. Les badigeonner de beurre fondu et les placer sur une feuille de papier cuisson. Enfourner pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.  
2- Les laisser refroidir, puis les tartiner de NUTELLA®. Faire de même avec les autres feuilles jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites.  
3- Superposer 4 ou 5 feuilles et les saupoudrer de sucre glace et de vermicelles.



# MOELLEUX CŒUR COULANT NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 30 MIN DE CONGÉLATION - 10 MIN DE CUISSON

## POUR 4 MOELLEUX

100 g de chocolat au lait  
pâtissier

2 œufs

50 g de sucre blond

20 g de beurre demi-sel  
ramolli

½ sachet de levure  
chimique

100 g de farine

80 g de poudre  
de noisettes

4 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®

1- Préchauffer le four à 200 °C.

2- Fouetter le NUTELLA® pour le détendre et le verser dans des moules à glaçons ou en silicone en forme de cœur. Réserver au congélateur pendant 30 minutes.

3- À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la poudre de noisettes et la levure. Bien mélanger.

4- Dans une casserole, faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre coupé en petits dés. Ajouter ce mélange à la préparation précédente et bien mélanger, puis verser la moitié de la pâte dans des ramequins beurrés.

5- Déposer délicatement 1 cœur de NUTELLA® au centre de chacun d'eux et recouvrir avec le reste de pâte.

6- Enfourner pendant 10 minutes et servir aussitôt.





# MINI MADELEINES AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 9 MIN DE CUISSON

## POUR 24 MINI MADELEINES

150 g de farine bio  
tamisée

125 g de beurre demi-sel  
ramolli

150 g de sucre blond

2 gros œufs

2 cuillerées à soupe  
de lait

1 cuillerée à café  
de levure chimique

2 grosses cuillerées  
à soupe de NUTELLA®

1-Préchauffer le four à 220 °C.

2-Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine, le beurre et 1 grosse cuillerée à soupe de NUTELLA®. Bien mélanger.

3-Verser 1 cuillerée à café de pâte dans chaque empreinte bien beurrée.

4-Ajouter une petite touche de NUTELLA® sur le dessus et enfourner pour 3 minutes à 220 °C, puis baisser la température à 180 °C et prolonger la cuisson de 6 minutes.



# MUFFINS

15 MIN DE PRÉPARATION - 17 À 20 MIN DE CUISSON

## POUR 10 MUFFINS ENVIRON

200 g de farine de blé  
type 55

3 cuillerées à café  
de levure chimique

100 g de sucre en poudre

1 cuillerée à café de sel

100 g de beurre fondu

3 œufs

10 cl crème liquide

1 cuillerée à soupe de lait

100 g de chocolat au lait  
aux noisettes

50 g de NUTELLA®

Pépites de chocolat

1-Préchauffer le four à 180 °C.

2-Mélanger tous les ingrédients secs.

3-Battre les œufs avec la crème liquide, puis ajouter  
le beurre fondu.

4-Faire fondre le chocolat au bain-marie avec 1 cuillerée  
à soupe de lait. Ajouter le chocolat fondu et le NUTELLA®  
au mélange d'œufs, de crème et de beurre. Bien mélanger,  
puis incorporer le mélange sec.

5-Remplir aux trois quarts des moules à muffin ou  
des caissettes en papier de cette préparation.  
Saupoudrer la surface de pépites de chocolat et enfourner  
pour 20 minutes environ.





# COOKIES AU CHOCOLAT ET AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 1 H DE RÉFRIGÉRATION (FACULTATIF) - 8 À 10 MIN DE CUISSON

## POUR 12 COOKIES

250 g de farine  
½ sachet de levure  
125 g de sucre blanc  
125 g de sucre roux  
1 pincée de sel  
100 g de beurre  
50 g de NUTELLA®  
1 œuf  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de pépites  
de chocolat

- 1- Préchauffer le four à 240 °C.
- 2- Mélanger tous les ingrédients secs et réserver.
- 3- Faire fondre le beurre et le NUTELLA® au bain-marie, puis verser le mélange sur les ingrédients secs. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
- 4- Ajouter alors les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Si possible, réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 5- Recouvrir la plaque du four de papier cuisson.
- 6- Faire des boules de pâte de 5 cm de diamètre environ et les déposer sur la plaque en appuyant légèrement dessus avec le plat de la main et en les espaçant bien.
- 7- Enfourner pendant 8 à 10 minutes.
- 8- Laisser refroidir un peu les cookies avant de les décoller et de les déposer sur une grille.





# CROQUE-MONSIEUR AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION · 10 MIN DE CUISSON

## POUR 4 PERSONNES

1 pain de mie du  
boulangier tranché

4 à 5 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®

2 poires bio

20 g de beurre demi-sel  
ramolli

2 cuillerées à soupe  
de pralin

1- Faire fondre le NUTELLA® au bain-marie pour qu'il se liquéfie un peu.

2- Beurrer un côté des tranches de pain de mie, les retourner et tartiner l'autre côté de NUTELLA® fondu.

3- Éplucher les poires, les épépiner et les couper en fines tranches, puis les déposer sur le NUTELLA®.

4- Refermer les croque-monsieur et parsemer de pralin la face beurrée.

5- Placer les croque-monsieur sous le gril du four ou dans un appareil à croque-monsieur pendant 3 à 5 minutes (sous le gril, les retourner à mi-cuisson). Déguster aussitôt !





# ROULÉ AU NUTELLA®

30 MIN DE PRÉPARATION - 2 H DE RÉFRIGÉRATION - 12 À 15 MIN DE CUISSON

## POUR 6 PERSONNES

4 œufs, blancs et jaunes  
séparés  
120 g de sucre en poudre  
120 g de farine  
1 pincée de sel  
20 cl de crème fleurette  
3 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®  
1 sachet de Cremfix  
(fixateur à chantilly ;  
facultatif)  
2 cuillerées à soupe  
de sucre glace

- 1- Préchauffer le four à 180 °C.
- 2- Mettre la crème au congélateur pendant 10 minutes avec les fouets du batteur électrique.
- 3- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine petit à petit.
- 4- Monter les blancs en neige avec le sel, puis les incorporer à la pâte en soulevant la préparation avec une spatule.
- 5- Verser celle-ci sur une plaque rectangulaire entièrement recouverte de papier cuisson, enfourner et laisser cuire pendant 12 à 15 minutes.
- 6- Démouler la génoise sur un torchon humide, puis la recouvrir d'un second torchon humide et laisser refroidir.
- 7- Fouetter la crème froide avec le sucre glace et le Cremfix. Ajouter le NUTELLA® et continuer à fouetter.
- 8- Lorsque la génoise est froide, la recouvrir de crème chantilly chocolatée à l'aide d'une spatule et la rouler sur elle-même. Envelopper le tout dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur pour 2 heures au minimum.





# LE BIRTHDAY CAKE FAÇON FORÊT-NOIRE

45 MIN DE PRÉPARATION - 2 H DE RÉFRIGÉRATION - 30 MIN DE CUISSON

## POUR 6-8 PERSONNES

### GÉNOISE

175 g de farine tamisée

1 sachet de levure chimique

175 g de beurre mou

175 g de sucre roux

4 œufs

2 cuillerées à soupe de NUTELLA®

1 gros pot de NUTELLA® pour le fourrage

### GLAÇAGE

750 g de sucre glace

300 g de beurre

Pépites de chocolat

1- Préchauffer le four à 180 °C.

2- Dans le bol d'un robot batteur, mettre tous les ingrédients de la génoise et battre pendant 1 minute, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3- Utiliser deux moules à manqué de diamètre identique. Y verser la pâte et enfourner pendant 30 minutes.

4- Au terme de la cuisson, laisser les gâteaux refroidir avant de les démouler sur une grille.

5- Battre le sucre avec le beurre jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

6- Couper les gâteaux en deux dans le sens de l'épaisseur. Étaler une couche de NUTELLA® sur un premier disque, puis couvrir d'un deuxième disque et étaler de nouveau du NUTELLA®. Recommencer jusqu'au dernier disque de génoise et terminer en étalant de la crème au beurre sur toute la surface du gâteau.

7- Décorer avec des pépites de chocolat.





# MILLEFEUILLE AU CAFÉ ET AU NUTELLA®

40 MIN DE PRÉPARATION - 12 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 6 PERSONNES

200 g de beurre mou  
70 g de NUTELLA®  
150 g de sucre glace  
2 œufs, blancs et jaunes  
séparés  
1 pincée de sel  
1 paquet de petits-beurre  
25 cl de café froid  
1 cuillerée à café d'arôme  
de café liquide

### GLAÇAGE

10 g de beurre mou  
2 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®  
100 g de sucre glace

- 1- À l'aide d'un fouet, battre les jaunes avec le beurre et le NUTELLA®, puis ajouter le sucre glace et l'arôme de café. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
- 2- Battre les blancs en neige avec le sel, les incorporer à la préparation précédente et réserver au réfrigérateur.
- 3- Pour le glaçage, faire fondre le NUTELLA® avec le beurre au bain-marie et ajouter le sucre glace. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et lisse ; réserver.
- 4- Imbiber les biscuits de café froid et les disposer au fond d'un moule à cake tapissé de film alimentaire (ou d'un moule à fond amovible).
- 5- Les recouvrir d'une couche de crème, puis ajouter une autre couche de biscuits. Alternier les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6- Napper le gâteau avec la sauce au NUTELLA®.
- 7- Le réserver au réfrigérateur pendant 12 heures avant de le démouler et de le décorer.





# BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN

30 MIN DE PRÉPARATION - 2 H DE RÉFRIGÉRATION - 30 MIN DE CUISSON

## POUR 6-8 PERSONNES

3 œufs

100 g de chocolat noir  
ou au lait en copeaux

100 g de NUTELLA®

150 g de beurre

150 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

80 g de farine tamisée

50 g de noix de pécan

- 1- Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer et fariner le moule.
- 2- À l'aide d'un couteau, concasser les noix de pécan et les torréfier à sec, dans une poêle chaude.
- 3- Faire fondre le beurre au bain-marie, ajouter le NUTELLA® et bien mélanger.
- 4- Hors du feu, ajouter le chocolat en copeaux et mélanger.
- 5- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le mélange au chocolat et la farine en pluie. Parsemer de noix de pécan et mélanger délicatement la préparation.
- 6- Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes environ.





# GÂTEAU MARBRÉ

20 MIN DE PRÉPARATION - 30 MIN DE CUISSON

## POUR 6 PERSONNES

5 œufs, blancs et jaunes séparés

125 g de farine avec levure incorporée

125 g de sucre

125 g de farine tamisée

1 sachet de sucre vanillé

125 g de NUTELLA®

- 1-Préchauffer le four à 180 °C.
- 2-Fouetter 4 jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 1 œuf entier et la farine, puis mélanger énergiquement.
- 3-Répartir équitablement la pâte dans deux saladiers.
- 4-Faire fondre le NUTELLA® au bain-marie pour qu'il se liquéfie un peu.
- 5-Dans l'une des pâtes, verser le NUTELLA® ; dans l'autre, incorporer le sucre vanillé.
- 6-Monter les blancs d'œuf en neige et les incorporer dans les deux préparations. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7-Dans un moule à cake beurré et fariné, verser les deux préparations en alternant les couches.
- 8-Enfourner pour 30 minutes environ. Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.





# SPONGE CAKE AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 45 MIN DE CUISSON

## POUR 6 PERSONNES

100 g de chocolat au lait

50 g de NUTELLA®

75 g de vergeoise brune

120 g de farine tamisée

20 g de poudre  
de noisettes

1 cuillère à café  
de levure chimique

2 gros œufs

10 cl de lait

1 pincée de sel

40 g de beurre

1- Préparer une casserole d'eau et un panier-vapeur d'une largeur plus grande que le moule en porcelaine à placer au-dessus.

2- Faire chauffer le lait dans un bol au four à micro-ondes. Faire fondre le chocolat dans le lait chaud et mélanger au fouet pour qu'il fonde rapidement. Réserver.

3- Dans un saladier, fouetter la vergeoise et le beurre, puis ajouter le NUTELLA®.

4- Ajouter les œufs un à un, en mélangeant après chaque ajout, puis incorporer la farine, la levure chimique, la poudre de noisettes, le sel et le chocolat fondu. Verser le mélange dans le moule en porcelaine beurré.

5- Poser le moule dans le panier-vapeur, bien couvrir de papier cuisson et maintenir ce dernier avec un élastique.

6- Faire cuire pendant 45 minutes environ.





# GÂTEAU FONDANT À LA CRÈME DE NOISETTE

20 MIN DE PRÉPARATION - 35 MIN DE CUISSON

## POUR 6 PERSONNES

70 à 80 g de NUTELLA®

200 g de chocolat au lait  
pâtissier

130 g de beurre mou

125 g de sucre roux

1 cuillerée à café d'extrait  
de vanille

4 œufs

1 pincée de sel

50 g de poudre d'amandes

10 g de farine  
semi-complète

80 g de noisettes entières

75 g de sucre glace

3 cuillerées à soupe  
d'eau chaude

## GLAÇAGE

4 cuillerées à soupe  
de NUTELLA® détendu

2 cuillerées à soupe  
de pralin

1-Préchauffer le four à 160 °C et beurrer un moule  
à manqué de 20 cm de diamètre.

2-Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.

3-Faire fondre au bain-marie 50 g de NUTELLA® avec le  
chocolat coupé en petits morceaux. Ajouter 100 g de beurre  
coupé en dés, le sucre, la vanille et les jaunes d'œuf. Mélanger  
très délicatement. Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes.

4-Monter les blancs en neige avec le sel et les incorporer  
petit à petit à la préparation au chocolat. Bien mélanger.

5-Enfourner et faire cuire pendant 35 minutes.

6-Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

7-Dans une poêle, faire chauffer les noisettes à sec,  
les déposer dans un bol et les faire rouler sous les doigts  
pour enlever les peaux, puis les couper ou les hacher  
grossièrement à l'aide d'un couteau.

8-Faire fondre 30 g de beurre au four à micro-ondes  
pendant 10 secondes.

9-Dans un bol, mélanger le sucre glace et la moitié  
des noisettes hachées, puis verser le beurre fondu dessus.

10-Couper le gâteau refroidi en deux dans l'épaisseur.

Étaler la sauce aux noisettes sur le disque de base, ajouter  
1 cuillerée à soupe de NUTELLA® et couvrir du second disque.

11-Étaler du NUTELLA® sur toute la surface du gâteau et  
parsemer de pralin.



# CAKE AU NUTELLA® ET AU PANAIS

15 MIN DE PRÉPARATION - 35 MIN DE CUISSON

## POUR 6-8 PERSONNES

100 g de farine  
semi-complète

100 g de farine  
aux céréales

1 cuillerée à café  
de levure chimique

130 g de beurre mou

130 g de sucre vergeoise  
brune

200 g de panais râpé

100 g de chocolat blanc

50 g de NUTELLA®

1 cuillerée à café  
de cannelle en poudre

1 pincée de sel

le zeste d'une orange  
non traitée

1- Préchauffer le four à 180 °C.

2- Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3- Ajouter le NUTELLA®, le zeste d'orange finement râpé et le panais râpé. Bien mélanger.

4- Mélanger les deux farines, le sel, la levure et la cannelle, puis les incorporer à la préparation beurre-NUTELLA®.

5- Casser le chocolat en petits morceaux et en ajouter la moitié à la préparation. Bien mélanger.

6- Verser la pâte dans le moule à cake, puis enfoncer le reste des carrés de chocolat blanc sur le dessus.

7- Enfourner et laisser cuire pendant 35 minutes environ.





# TARTE FOLLE

20 MIN DE PRÉPARATION - 40 MIN DE CUISSON - 1 H 30 DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 6 PERSONNES

200 g de spéculos  
ou de palets bretons

60 g de beurre

70 g de NUTELLA®

50 g de chocolat noir  
ou au lait

150 g d'un mélange  
de noix, de pistaches,  
d'amandes effilées, de  
pignons et de noisettes  
mondées

### CARAMEL

15 cl de crème liquide

180 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

### NAPPAGE

120 g de chocolat  
au lait pâtissier

2 cuillerées à soupe  
de crème liquide

1 poignée de Daim®  
concassés

1-Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte.

2- Faire fondre le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Écraser les biscuits au rouleau à pâtisserie après les avoir mis dans un sac congélation ou les passer au mixeur. Ajouter le beurre et bien mélanger, jusqu'à obtention d'une pâte à cheese-cake épaisse.

3- Étaler la préparation au fond du moule en remontant sur les bords. Enfourner et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes tout en surveillant, puis laisser refroidir.

4- Déposer les fruits secs sur une plaque recouverte de papier cuisson et les faire rôtir pendant 10 minutes à four chaud.

5- Faire fondre le chocolat et le NUTELLA® au bain-marie, étaler le mélange sur le fond de tarte et saupoudrer de fruits secs rôtis. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

6- Dans une casserole à fond épais, faire chauffer le sucre avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Mélanger régulièrement jusqu'à obtention d'un caramel. Hors du feu, ajouter le sel et la crème. Bien mélanger à l'aide d'un fouet et remettre sur le feu pour 2 minutes, puis verser le caramel sur la tarte.

7- Dans une casserole, faire fondre le chocolat au lait avec 2 cuillerées à soupe de crème. Ajouter les éclats de Daim®, puis verser sur le caramel. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de déguster.



# SAUCISSON AU RIZ SOUFFLÉ

20 MIN DE PRÉPARATION - 3 À 4 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 6-8 PERSONNES

4 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®  
175 g de chocolat noir  
70 g de riz soufflé type  
Rice Krispies®  
100 g de noisettes  
entières  
50 g de pralin  
40 g de beurre ramolli  
1 bouchon de liqueur  
de poire ou d'un autre  
alcool (facultatif)  
1 jaune d'œuf  
2 cuillerées à soupe  
de sucre

- 1- Laisser ramollir le beurre à température ambiante quelques heures avant la préparation. Concasser grossièrement les noisettes au couteau.
- 2- Faire fondre le chocolat au bain-marie en ajoutant le beurre par morceaux. Mélanger régulièrement.
- 3- Une fois le chocolat fondu, ajouter le NUTELLA® cuillerée par cuillerée, toujours sur le feu.
- 4- Dans un saladier, mélanger le sucre, le pralin et les noisettes concassées (garder un peu de pralin et de noisette pour la déco).
- 5- Ajouter petit à petit le mélange chocolat et NUTELLA®, le jaune d'œuf, la liqueur et le riz soufflé. Bien mélanger à la fourchette après chaque ajout.
- 6- Sur le plan de travail, déposer la pâte sur du film alimentaire et former un boudin. S'aider du film pour rouler le saucisson, serrer les extrémités du film et les fermer comme un bonbon.
- 7- Réserver le saucisson au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures au minimum.
- 8- Enlever le film alimentaire et saupoudrer le saucisson de noisettes concassées ou de pralin. Le servir en tranches avec un morceau de pain.





# TIRAMISU AU NUTELLA®

25 MIN DE PRÉPARATION - 3 À 4 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 4 PERSONNES

½ boîte de biscuits  
à la cuiller

Le zeste finement râpé  
d'un citron jaune bio

30 cl de café froid

300 g de mascarpone

50 g de NUTELLA®

50 g de chocolat au lait

3 œufs, blancs et jaunes  
séparés

1 pincée de sel

80 g de sucre en poudre

4 cuillerées à soupe  
de cacao amer

2 cuillerées à soupe  
de pralin

1- À l'aide d'un fouet, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2- Ajouter le mascarpone et le zeste de citron. Bien mélanger.

3- Détendre le NUTELLA® au bain-marie pour qu'il se liquéfie, puis ajouter le chocolat cassé en morceaux. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

4- Battre les blancs en neige ferme avec le sel et les incorporer à la préparation précédente.

5- Imbiber de café les biscuits à la cuiller et en tapisser le fond de quatre verres ou d'un plat à gratin.

6- Ajouter une couche de crème au mascarpone, puis une couche de sauce au NUTELLA® et une dernière couche de crème au mascarpone. Saupoudrer la surface de cacao et de pralin.

7- Réserver les tiramisus au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures au minimum.



# MOUSSE AU NUTELLA®

25 MIN DE PRÉPARATION - 3 H DE RÉFRIGÉRATION - 10 MIN DE CUISSON

## POUR 4 PERSONNES

100 g de chocolat au lait

50 g de NUTELLA®

50 g de beurre

3 œufs, blancs et jaunes séparés

2 cuillerées à soupe de sucre en poudre

1 pincée de sel de Guérande

1 paquet de langues de chat

2 cuillerées à soupe de vermicelles en chocolat pour la décoration

- 1- Faire fondre le chocolat et le NUTELLA® au bain-marie.
- 2- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- 3- Mettre hors du bain-marie et ajouter les jaunes d'œuf. Bien mélanger.
- 4- Monter les blancs d'œuf en neige bien ferme avec le sel ; ajouter progressivement le sucre sans cesser de battre.
- 5- Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange chocolaté refroidi. Bien mélanger, puis réserver au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.
- 6- Déposer un peu de mousse au NUTELLA® sur une langue de chat et poser dessus un second biscuit sans trop appuyer. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7- Décorer de quelques vermicelles de chocolat et déguster.





# CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 50 MIN DE CUISSON

## POUR 4 PERSONNES

5 jaunes d'œuf

3 cuillerées à soupe  
rases de NUTELLA®

100 g de sucre en poudre

4 cuillerées à soupe  
de cassonade

50 cl de crème liquide  
entière

1 gousse de vanille

1-Préchauffer le four à 100 °C.

2-Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

3-Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur de façon à récupérer les graines. Les mettre dans le mélange.

4- Dans une petite casserole portée sur feu doux, mélanger la crème liquide et le NUTELLA® à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que ce dernier soit dissous. Attention, la crème ne doit surtout pas bouillir.

5- Verser cette préparation sur le mélange aux œufs, en fouettant énergiquement pour que les œufs ne cuisent pas.

6-Répartir la crème dans des ramequins et enfourner pour environ 50 minutes.

7- Laisser refroidir les crèmes. Les parsemer de cassonade et les passer au chalumeau de cuisine ou sous le gril du four pendant 2 minutes à 250 °C.



# PETITS POTS DE CRÈME AU NUTELLA®

10 MIN DE PRÉPARATION - 10 MIN DE CUISSON - 2 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 6 PERSONNES

2 jaunes d'œuf  
25 g de sucre  
25 cl de lait  
125 g de crème liquide  
7 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®

- 1- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème, puis verser aussitôt sur les œufs en remuant vivement. Remettre le tout sur le feu et, sans cesser de remuer, faire chauffer jusqu'à frémissement de la crème.
- 3- Arrêter alors la cuisson, ajouter le NUTELLA® et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une crème lisse et parfaitement homogène.
- 4- Verser dans des petits pots en verre ou des ramequins, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.





## EASY TRIFLE MERINGUÉE

15 MIN DE PRÉPARATION - 15 MIN DE CONGÉLATION - 5 MIN DE CUISSON - 1 H DE RÉFRIGÉRATION

### POUR 4 PERSONNES

4 petites meringues

20 cl de crème liquide

40 g de sucre glace

4 à 6 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®

150 g de fromage blanc  
en faisselle

2 cuillerées à soupe  
de pralin ou de noisettes  
grillées concassées

4 petites meringues  
pour le décor

- 1-Verser la crème dans un bol et la placer au congélateur, avec les fouets du batteur électrique, pendant 15 minutes.
- 2-Faire fondre le NUTELLA® au bain-marie.
- 3-Casser les meringues en tout petits morceaux,
- 4-Sortir la crème du congélateur et la fouetter en chantilly, en ajoutant progressivement le sucre glace.
- 5-À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer très délicatement le fromage blanc à la chantilly.
- 6-Répartir les morceaux de meringue au fond de quatre verrines. Verser une couche de NUTELLA® par-dessus, puis ajouter une couche de chantilly. Pour finir, décorer avec une petite meringue et le pralin.
- 7-Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum avant de déguster.



# TRUFFETTES

30 MIN DE PRÉPARATION - 2 H DE RÉFRIGÉRATION - 5 MIN DE CUISSON

## POUR 20 TRUFFES ENVIRON

400 g de NUTELLA®

16 noisettes entières

100 g de chocolat noir  
pâtissier

1 cuillerée à soupe  
de crème liquide

3 cuillerées à soupe  
de cacao amer

- 1-Mettre le NUTELLA® dans une assiette creuse et placer celle-ci au réfrigérateur pendant 1 heure pour qu'il durcisse.
- 2-Casser les noisettes en deux.
- 3-À l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes de NUTELLA®. Enfoncer une demi-noisette au centre de chacune d'elles, les placer sur une feuille de papier cuisson et réserver au réfrigérateur.
- 4-Faire fondre le chocolat noir et la crème au bain-marie,
- 5-puis mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse.
- 6-Sortir les billes de NUTELLA®, les tremper dans le chocolat fondu et les déposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 7-Placer à nouveau les billes au réfrigérateur, pendant 1 heure environ, puis les rouler dans le cacao.
- 8-Les conserver dans le réfrigérateur.





# ROSES DES SABLES

15 MIN DE PRÉPARATION - 5 MIN DE CUISSON - 1 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR UNE VINGTAINE DE ROSES

500 g de pétales de maïs  
soufflés

150 g de chocolat au lait  
pâtissier

100 g de NUTELLA®

200 g de sucre glace

250 g de Végétaline®

- 1-Faire fondre la Végétaline® au bain-marie avec le chocolat et le NUTELLA®, en mélangeant doucement avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2-Mettre hors du feu, ajouter le sucre glace et bien mélanger.
- 3-Verser la préparation dans un grand saladier, ajouter les pétales de maïs soufflés et mélanger délicatement.
- 4-Former des petits tas et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson ou dans caissettes en papier.
- 5-Réserver au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure avant de déguster.



# NEMS À LA BANANE ET AU NUTELLA®

15 MIN DE PRÉPARATION - 10 À 12 MIN DE CUISSON

## POUR 4 PERSONNES

2 bananes  
4 nounours à la guimauve  
4 cuillerées à soupe  
de NUTELLA®  
4 feuilles de brick  
2 cuillerées à soupe  
de sucre glace  
10 g de beurre fondu

- 1-Préchauffer le four à 210 °C.
- 2-Éplucher les bananes et les couper en deux, puis les recouper en deux dans le sens de la longueur.
- 3-Faire fondre le NUTELLA® au bain-marie pendant quelques minutes pour le détendre.
- 4-Disposer une feuille de brick à plat sur le plan de travail, la tartiner d'un peu de NUTELLA® fondu en haut et en bas, ajouter en bas deux tronçons de banane et un nounours, puis la rouler en rabattant les bords, comme pour faire un nem. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.
- 5-Badigeonner les petits rouleaux de beurre fondu, les placer sur la plaque du four tapissée de papier cuisson et enfourner pour 10 à 12 minutes : ils doivent être bien dorés.
- 6-Saupoudrer de sucre glace et déguster aussitôt.





# SUCETTES AU NUTELLA®

20 MIN DE PRÉPARATION - 45 MIN DE CUISSON - 2 À 3 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 12 SUCETTES

1 banane  
1 poire  
1 pomme  
70 g de beurre  
100 g de NUTELLA®  
2 cuillerées à soupe  
de perles en sucre  
multicolores

- 1- Faire fondre le beurre et le NUTELLA® au bain-marie, puis mélanger jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et lisse. Sortir du bain-marie et réserver à température ambiante.
- 2- Éplucher les fruits. À l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes dans chacun d'eux et les déposer sur du papier absorbant.
- 3- Piquer un bâtonnet ou une brochette en bois dans chaque bille de fruit, tremper celle-ci dans la sauce au NUTELLA® et la passer doucement dans les perles multicolores.
- 4- Déposer les sucettes sur une feuille de papier cuisson et les réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures au minimum.



# FUDGE AU NUTELLA® ET À LA GUIMAUVE

15 MIN DE PRÉPARATION - 10 MIN DE CUISSON - 2 H DE RÉFRIGÉRATION

## POUR 20 À 25 CARRÉS

115 g de beurre mou

200 g de NUTELLA®

400 g de sucre en poudre

140 g de lait concentré  
non sucré

15 morceaux  
de guimauve

1- Faire ramollir le NUTELLA® au bain-marie, puis le mélanger avec le beurre mou.

2- Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le lait à feu doux, ajouter les morceaux de guimauve et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Laisser alors chauffer pendant 5 à 6 minutes, toujours sur feu très doux.

3- Ajouter le NUTELLA® et le beurre en mélangeant doucement.

4- Verser la préparation dans un moule plat chemisé de papier sulfurisé ou sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

5- Une fois le fudge bien durci, le démouler et le découper avec délicatesse en petits carrés.





*Recettes de Sandra Mahut  
Photographies de Nathalie Carnet*

*les tout-petits de* MARABOUT

Une pâte à tartiner inégalable, c'est sûr. Voilà un ingrédient de choix pour des recettes gourmandes ! Moelleux au cœur coulant, mini-madeleines, tiramisu, mousses, crèmes, roses des sables... ce petit goût mythique de noisette et de chocolat dans vos desserts préférés !



[www.marabout-cote-cuisine.com](http://www.marabout-cote-cuisine.com)

3,50 €

Prix TTC France

40 7677 4

ISBN: 978-2-501-07320-2



9 782501 073202