



Nids au chocolat à la Nutella

Recette pour environ 24 biscuits. Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Beurre doux, mou : 75 g
Beurre salé, mou : 75 g
Cacao amer : 50 g
Sucre glace : 75 g
Vanille liquide : 20 g
Poudre de noisettes : 25 g
Farine : 150 g

Nutella® : 100 g
Noisettes décortiquées : 15 g

Matériel

une grande jatte
un fouet
une cuillère parisienne
des plaques à pâtisserie
du papier sulfurisé
une poche à douille
un mortier + pilon



Réalisation

1. Mélanger à la feuille du robot ou au fouet les beurres mous avec le cacao amer et le sucre glace afin d'obtenir une texture mousseuse.
2. Leur ajouter la vanille liquide et la poudre de noisettes et continuer de fouetter.
3. Enfin ajouter la farine en plusieurs fois et bien mélanger le tout.
4. Déposer des rectangles de papier sulfurisé sur les plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 180°C.
5. A la cuillère parisienne, prélever des petites boules de pâte et les déposer sur une plaque, en quinconce, en les espaçant de 2 à 3 cm.
- la cuillère parisienne sert à prélever des petites boules de melon de la taille de petites -
- ne pas tenter d'écraser les boules de pâte, elles s'abaisseront légèrement d'elles-mêmes durant la cuisson -
6. Dès que toute la pâte a été dressée en boulettes, enfourner les plaques pour 7 minutes.
7. Sortir les plaques une à une du four et réaliser très rapidement, toujours à la cuillère parisienne, un creux au centre de chaque boule de pâte pré-cuite. Et remettre au four aussitôt pour 8 minutes de cuisson supplémentaire.
8. Dès la sortie du four, vérifier que les creux ne se sont pas comblés et les redessiner au besoin car la pâte est encore malléable. Puis laisser complètement refroidir et sécher.
9. Quand les nids sont parfaitement refroidis, à la poche à douille, garnir le centre de chacun avec de la Nutella®, concasser les noisettes et en saupoudrer des éclats sur le dessus.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com