

GLACE AU NUTELLA

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf

60 grs de sucre

1 pincée de sel

350 ml de lait entier

200 ml de crème fraîche épaisse

3 grosses cs de Nutella

1. Battez les jaunes d'oeufs avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez le Nutella petit à petit.
3. Ajoutez la crème puis le lait en fin filet.
4. Versez le mélange obtenu dans la sorbetière.

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

CAKE AU NUTELLA ET CACAHUÈTES CARMELISE

Ingrédients pour 4 verrines :

100g de cacahuètes salées et grillées à sec

100g de Nutella

40g de beurre

10g de sucre semoule

2 œufs

50g de sucre en morceaux

25g d'eau

Mousse au Nutella :

1. Faites fondre le Nutella et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs et ajoutez ces derniers au Nutella fondu.
3. 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.
4. Réservez au réfrigérateur.

Les cacahuètes caramélisées :

1. Disposez les cacahuètes sur une feuille de papier sulfurisé et faites-les chauffer au four à 50°C (th. 2) pendant 10 minutes.
2. 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.
3. 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.
4. Laissez refroidir à température ambiante.
5. 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.
6. Mettez au réfrigérateur pour une heure au minimum. Au moment de servir cassez en 4 bâtonnets le reste des cacahuètes

caramélisées entièrement agglomérées.

7. Déposez-les alors sur le bord de chacun des verres de mousse au Nutella.

MOELLEUX AU CHOCOLAT FOURRÉ À LA FRAMBOISE

Préparation : 20 mn

Cuisson: 30 mn

Séchage : 1 h

6 personnes :

125 g de Chocolat noir

200 g de framboise

4 cs de confiture de framboises 4 oeufs + 1 blanc d'oeuf

10 g de beurre (+ pour le moule)

200 g de sucre glace +2 cs

70 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

25 g de fécule de pomme de terre

1 pincée de sel

1. Cassez 125 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur.

2. Faites fondre au bain-marie. Mélangez le chocolat avec la cuillère en bois et incorporez 10 g de beurre coupés en dés.
3. Cassez 4 oeufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Ajoutez 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé aux jaunes et travaillez rapidement au fouet à main. Tamisez 25 g de fécule au dessus et mélangez. Ajoutez le chocolat.
5. Préchauffez votre four à 180 °c (th.6).
6. Beurrez un moule à manqué. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez-les en neige ferme.
7. Incorporez-les délicatement à la pâte, avec une cs, sans couper ni battre.
8. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc et faites cuire 30 min au four.
9. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau.
10. Démoulez-le et coupez-le en deux disques.
11. Tartinez le disque inférieure avec 4 cs de confiture de framboises. Posez le second disque par dessus, sans appuyez.
12. Mélangez 200 g de sucre glace avec 1 blanc d'oeuf, en remuant à la fourchette.
13. Enrobez le gâteau de se glaçage avec une spatule métallique.
14. Laissez sécher 1 h. Mixez 200 g de framboises avec 2 cs de sucre glace.
15. Tamisez ce coulis. Servez le à part dans une saucière.

LES CONSEILS DE NINA:

Posez le gâteau à l'envers sur une grille à pâtisserie pour qu'il soit bien plat.

Tamisez la confiture de framboise avant de garnir le gâteau.

Pour un glaçage coulant ajoutez quelques gouttes de jus de citron, pour un plus épais rajouter du sucre glace.

Pour faciliter le glaçage, mettre la spatule sous l'eau froide.

Vous pouvez ajouter une cs d'alcool ou de liqueur de framboise au coulis.

CAKE AU NUTELLA ET PRALIN

Ingrédients :

100 g de Nutella légèrement fondu
3 oeufs
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

Dans un robot mélangez tous les ingrédients puis verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 45 minutes 180 °.

CAKE AU NUTELLA

Ingrédients :

180 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
3 oeufs

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

100 g de Nutella

1. Fouettez ensemble le sucre et le beurre ramolli puis ajoutez un par un les oeufs.
 2. Incorporez la farine, la levure et le sel et le Nutella. Bien mélanger.
 3. Versez 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.
-

CAKE AU YAOURT ET NUTELLA

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 oeufs

1. Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
2. Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le pot de yaourt (notre fameux doseur).
3. Fouettez les oeufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez.
4. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à

l'obtention d'une pâte bien lisse.

5. 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 cs de Nutella et terminez par la pâte.
6. Enfournez et faites cuire 35 minutes.