

Petit pot de crème au Nutella et ses grissinis pralin-Nutella



Ingrédients :

Crème au Nutella (environ 8 pots, selon la taille) :

3 jaunes d'oeufs, 250g de lait, 10g de maïzena, 25g de sucre, 100g de Nutella

Grissinis au pralin et Nutella (pour une vingtaine) :

145g de beurre, 60g de sucre semoule, 40g de lait, 60g de pralin, 195g de farine, 2 cuillères à soupe de Nutella

Préparation :

Crème au Nutella :

Déposer les jaunes dans une casserole et ajouter le sucre.

Mélanger au fouet et incorporer la maïzena.

Délayer avec le lait, puis ajouter le Nutella (il va fondre en chauffant).

Cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'aux premiers bouillons).

Couler dans les pots et poser un morceau de film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement.

Réserver au frais.

Grissinis pralin-Nutella :

Travailler le beurre en pommade et ajouter le sucre.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le pralin puis le lait.

Incorporer la farine puis transvaser dans une poche munie d'une douille lisse de 8mm de diamètre.

Sur une toile siliconée, pocher des bâtonnets de 10 cm environ.

Cuire à 150°C pendant 12mn.

Assembler les bâtonnets 2 par 2 en les collant avec du Nutella. Utiliser un cornet en papier sulfurisé pour tracer des traits de Nutella sur les bâtonnets, c'est beaucoup plus pratique!

Dégustez votre petit pot de crème au Nutella accompagné de quelques grissinis, c'est délicieux! Les grissinis accompagneront également agréablement une petite pause café!