http://clg-val-de-voise-gallardon.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article997

Voise Info n°6 la recette surprise

- 4- Vie au collège - Ateliers et clubs - Club média -

Date de mise en ligne : mercredi 19 juin 2019

Copyright © Collège Val de Voise - Gallardon - Tous droits réservés

Comme indiqué dans le dernier numéro de Voise Info, voici la recette surprise de So-Hann et Eva P. Pourquoi ne pas la tester durant les grandes vacances !

Recette d'une tarte au Nutella fondante

Temps:30 min pour 6 pers

Ingrédients :
[-] 200g de Nutella
[-] 3 cuillères à soupe de crème fraîche
[-] 1 sachet de sucre vanillé
[-] 2 jaune d'oeufs
[-] 20g de beurre 1/2 sel
[-] 1 pâte sablée
[-] sucre glace

Ustensiles :
-un moule à tarte
-une casserole

Préparation :
1.Cuire à blanc (cuire une pâte sans garniture) la pâte sablée à 200°C (thermostat 6-7) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

2.Faire fondre le Nutella à feu très doux avec la crème, le beurre, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs.

3.Verser la préparation sur la pâte et laisser refroidir.

4.Saupoudrer de sucre glace. Réserver au frais.

Bon appétit à tous !

Copyright © Collège Val de Voise - Gallardon