|  |
| --- |
| [Tartelettes crumble au Nutella](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/304959/1031456455/tartelettes_crumble_au_nutella.shtml) |
| Tartelettes crumble au Nutella |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 10 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 25 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 4 personnes :**- pâte à tarte sablée ou brisée toute prête- Nutella- amandes effilées (facultatif)Pour les miettes de crumble : - 40 g de farine- 40 g de sucre [roux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/103/roux.shtml) ([cassonade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300100/cassonade.shtml))- 20 g de [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) en poudre- 30 g de beurre mou  |
|  |
| **La recette** |
|  | **1/** Garnissez 4 [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tartelettes avec la pâte à tarte. Tapissez-les d'une feuille d'aluminium, faites-les [cuire à blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/29/cuire_a_blanc.shtml) pendant 5 minutes à 225°C (thermostat 7-8). Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tartelettes crumble au Nutella | **2/** Préparez la pâte à crumble :Mélangez la farine avec les mains, le beurre mou, le sucre [roux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/103/roux.shtml) et la poudre de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) afin d'obtenir un mélange granuleux. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tartelettes crumble au Nutella | **3/** Déposez 2 cuillères à soupe de Nutella dans chaque [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tartelettes crumble au Nutella | **4/** Recouvrez avec la pâte à crumble faite précédemment et saupoudrez de quelques amandes effilées. |

|  |  |
| --- | --- |
| Tartelettes crumble au Nutella | **5/** Faites cuire au four préchauffé à 200°C (themostat 7) pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessus des tartelettes soit doré. |

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Déposez une petite noisette de Nutella au centre pour faire joli. Dégustez froid, ou tiède d |