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