



Le tiramisu au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : facile

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 180 g de mascarpone
- 100 g de crème liquide entière
- 1 œuf
- 30 g de sucre semoule
- 10 biscuits boudoirs
- 50 cl de café froid
- 60 g de Nutella

1. Mélanger le mascarpone, la crème liquide, l'œuf et le sucre.
2. Monter la préparation au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
Tremper les boudoirs dans le café froid et les placer dans le fond d'un plat.
3. Pocher quelques filaments de Nutella.
4. Recouvrir de la crème et remettre des boudoirs imbibés par-dessus.
5. Recouvrir avec le reste de la crème et lisser à la cuillère.
6. Décorer avec du Nutella en format des arabesques avec la pointe d'un couteau.
7. Placer au frais, au minimum 1 heure avant de servir.