

# SOLEIL FEUILLETÉ AU NUTELLA



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 6 à 8 personnes

2 pâtes feuilletées  
~250 g Nutella  
(ou autre pâte à tartiner)  
miettes de spéculos  
1 jaune d'œuf  
éclats de noisettes caramélisées

Déroulez la première pâte feuilletée en gardant la feuille de cuisson. Tartinez une bonne couche de Nutella - attention de ne pas trop appuyer sur la pâte, sinon elle va se coller au papier et sera plus difficile à manipuler par la suite - Saupoudrez généreusement de miettes de Spéculos, puis disposer le deuxième cercle de pâte feuilletée.

Posez un verre à l'envers, au centre, puis à l'aide d'un couteau à lame lisse, divisez la pâte en 4. Recoupez chaque quart en deux, puis à nouveau chaque quartier en deux pour obtenir 16 parts égales.

Prenez un quartier, soulevez-le délicatement, puis faites-le tourner sur lui-même vers la droite jusqu'à obtenir un tourbillon. Repliez le bord gauche du bout sur celui de droite pour terminer la torsade.

Laissez le quartier suivant tranquille, passez au suivant et répétez la même opération avec celui-ci. Faites ainsi tout le tour en tournicotant un quartier sur deux.

Lorsque le tour est fini, recommencez avec les quartiers restants mais en tournant vers la gauche cette fois-ci. Vous pouvez ensuite retirer le verre.

À l'aide d'un pinceau de cuisine, dorez toute la surface de la pâte feuilletée au jaune d'œuf. Parsemez d'éclats de noisettes caramélisées.

Faites glisser délicatement le feuilleté sur une plaque de cuisson ou une grille du four, et laissez reposer 15 minutes minimum au frigo avant la cuisson - la pâte recevra alors un choc thermique et sera plus croustillante - très pratique aussi si vous souhaitez préparer le feuilleté un peu à l'avance et le faire cuire à la dernière minute juste avant de servir 😊 -

Préchauffez le four à 200°C.

Dès qu'il est chaud, enfournez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré et tout gonflé 😊.

À la sortie du four, transférez le feuilleté sur un plat de service. Tirez délicatement sur le papier pour le retirer (vous pouvez le déchirer si c'est plus facile) puis servez aussitôt pendant que c'est chaud !! 😊

