

Gâteau au Nutella accompagné de sa mousse à l'orange

: 2 pâtes feuilletées, 2 grosses cuillères de Nutella, 1 jaune d'œuf

Préchauffer le four à 200°, mettre 1 pâte sur du papier de cuisson, étaler doucement le Nutella uniformément sur la pâte en laissant 1cm sur les bords pour souder, poser la deuxième pâte dessus, poser au milieu un verre et dessiner son empreinte sans trop presser, avec un couteau bien aiguiser découper jusqu'à arriver au bord du rond en 4 parts puis recouper-les en 2 puis encore en 2, tourner chaque pâte une fois à gauche une fois à droite pour faire un colimaçon, attention de ne pas déchirer la pâte, puis badigeonner à l'œuf, mettre au four pour 15 à 20 mn suivant four.

