

## TARTELETTES CRUMBLE AU NUTELLA

### Pour une dizaine de tartelettes



photo issue du blog : <http://lesbentosdejuly.over-blog.com>

- 1 pâte sablée
- du Nutella (environ 4 grosses cuillères à soupe)
- 80g de farine
- 60g de cassonade
- 60g de beurre mou

Préchauffer le four th.220°C.

Garnir des moules à tartelettes de pâte, les recouvrir de papier aluminium et les faire cuire à blanc 5 minutes. Ensuite retirer l'alu et prolonger la cuisson 2 minutes.

Sortir les moules à tartelettes du four et laisser refroidir

Garnir chaque fond de pâte précuit avec une belle cuillerée à soupe de Nutella. Étaler avec le dos de la cuillère.

**Préparer le crumble:** Malaxer avec les mains ou à la fourchette la farine, le beurre mou, le sucre afin d'obtenir un mélange sableux. Répartir ce crumble sur chaque tartelette en recouvrant le Nutella de façon grossière.

Faire cuire environ 15 minutes à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Déguster tiède (si c'est trop dur d'attendre) ou froid.

**BONNE DEGUSTATION**

***MALILUNO***