

# Duchesses au Nutella



## Ingrédients :

- 4 blancs d'oeufs
- 125 g de poudre de noisettes
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 50 g de pralinoise (vous pouvez aussi prendre du chocolat noir (ce que la recette préconisait), au lait ou blanc)

## Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Faites fondre le beurre à puissance minimale au micro-onde afin qu'il ne chauffe pas. Laissez-le refroidir.

Dans un saladier, montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre de noisettes. Incorporez délicatement ce mélange aux blancs en neige en soulevant bien la masse. Ajoutez la vanille, puis le beurre fondu et mélangez délicatement.

Placez ce mélange dans une poche à douille de 10 mm et formez les languettes espacées sur une plaque à pâtisserie (attention, la préparation est assez liquide, il faut faire attention pour former les langues).

Faites-les cuire 10 minutes et laissez-les refroidir sur une grille.

Étalez du Nutella sur une languette puis refermez avec une autre, déposez-les sur une grille.

Faites fondre le chocolat ou la pralinoise au bain-marie. Versez-le dans une poche à douille à embout très fin et dessinez des rayures. Laissez le chocolat durcir et dégustez !