



Crêpes de Noël au Nutella®



Les incontournables crêpes !

Parce qu'il est important de savoir maîtriser les classiques, surtout quand ils sont si délicieux ! Partagez avec vos amis et votre famille un plaisir simple et intemporel, avec ces grandes crêpes au Nutella® !

Ingrédients

- 125 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 3 œufs
- 375 g de lait entier
- 20 g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 45 g de beurre fondu
- De l'huile végétale
- 60 g de Nutella®





Étape 1

- Tamisez la farine.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur avec un petit couteau et grattez les graines avec une cuillère à café.
- Dans un grand saladier, mélangez les œufs, le lait, le sucre, le sel et les graines de vanille à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez la farine et le beurre fondu et mélangez de nouveau.
- Couvrez le saladier avec du film plastique et placez-le au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.



Étape 2

- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer un filet d'huile végétale et versez-y un peu de pâte pour obtenir une crêpe fine.
- Faites dorer de chaque côté, réservez.
- À chaque nouvelle crêpe, n'oubliez pas d'essuyer la poêle avec du papier absorbant et de verser un filet d'huile pour que la crêpe n'accroche pas.
- Etalez 15g de Nutella® sur la crêpe et pliez-la en deux.



Étape 3

- À la fin, pliez la crêpe en pointe pour former un petit sapin de Noël.

