

RECETTE

# Galette au Nutella®

Moyen

35 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 2 galettes (1 par personne)**

60-g de farine universelle

2-g de sel de mer

5-g de levure chimique

12-g de beurre fondu

45-ml de lait

30-g de Nutella®



**Avec cette délicieuse recette,  
il suffit de 15-g de Nutella®  
par personne pour se régaler!**

## PRÉPARATION

- 1 Passer au tamis la farine, le sel et la levure chimique dans un saladier. Verser le beurre fondu et le lait. Avec une spatule, mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte.
- 2 Verser la pâte sur un plan de travail et pétrir la pâte pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne souple, mais ferme. La laisser reposer pendant 20 minutes.
- 3 Séparer la pâte en deux boules identiques. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte pour former un cercle ou lui donner une forme ovale.
- 4 Faire chauffer une poêle et ajouter le morceau de pâte. Des bulles devraient se former à la surface. Dès que la partie inférieure commence à prendre une couleur marron doré (90 secondes environ), la retourner et cuire l'autre côté pendant une autre minute.
- 5 Retirer la galette du feu et la recouvrir avec un torchon propre pour qu'elle reste tendre.
- 6 Cuire la deuxième galette.
- 7 Étaler une cuiller à café de Nutella® sur la moitié d'une galette et replier l'autre moitié dessus pour former un sandwich.