

RECETTE

Brochettes de crêpes au Nutella[®] et aux fruits

Moyen

4 Portions

50 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS. 2 BROCHETTES PAR PORTION

2 œufs

125 g de farine

15 g de beurre

220 ml de lait entier

Pour la décoration

Des fruits frais

60 g de Nutella[®]

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

PRÉPARATION



1

Munissez-vous de deux terrines : dans l'une, mélangez le lait et la farine ; dans l'autre, les œufs et le beurre fondu. Mélangez ensuite le contenu des deux récipients. Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes à température ambiante.



2

Faites chauffer une poêle à crêpes et graissez-la avec du papier absorbant légèrement imbibé d'huile. Versez un peu de pâte dans la poêle et étalez-la pour former une crêpe d'environ 26 cm de diamètre. Faites-la cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Fourrez chaque crêpe avec 15 g de Nutella®. Roulez les crêpes et coupez-les en rondelles d'env. 3 cm. Montez les brochettes en alternant les rondelles de crêpes avec des morceaux de fruits.

En France, les crêpes sont un symbole de partage et d'amitié.

Réunissez tout le monde autour de ces **brochettes de crêpes au Nutella® et aux fruits** pour les partager dans la convivialité et la bonne humeur.