

RECETTE

# Crêpes au Nutella<sup>®</sup> et aux fruits

Moyen

4 Portions

40 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 4 CREPES. 1 CREPE PAR PORTION.**

3 œufs

250 g de farine

15 g de beurre

220 ml de lait entier

60 g de Nutella<sup>®</sup>**Pour la décoration**

Des fruits frais



Avec cette délicieuse recette,  
il suffit de 15-g de Nutella<sup>®</sup>  
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 terrines. 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. Servez les crêpes fourrées avec 15 g de Nutella® et des fruits frais (mangue, banane, fraises, etc.)

## Bon appétit!

A l'époque, les paysans avaient pour tradition d'offrir des crêpes aux propriétaires de leurs terres en signe de loyauté et de partage. Une anecdote de plus à partager avec votre famille ou vos amis lorsque vous ferez de délicieuses **Crêpes au Nutella® et aux fruits !**