

RECIPE

# Crêpes façon sushis aux fruits et Nutella®

Easy

45 min

#pancakeparty

## INGREDIENTS

### POUR 4 CREPES

3 œufs

250 g de farine

15 g de beurre

220 ml de lait entier

4 bananes entières

Nutella®

Flocons de noix de coco ou autre garniture



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

## PREPARATION

- 1 Prenez deux bols. Dans le premier, mélangez le lait et la farine et dans le second, les œufs et le beurre fondu. Mélangez ensuite le contenu des deux bols. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes à température ambiante.
- 2 Faites chauffer une poêle que vous aurez au préalable graissée d'un peu d'huile à l'aide de papier absorbant. Versez un peu de pâte dans la poêle et étalez-la de façon à former une crêpe d'environ 26 cm. Cuisez chaque face jusqu'à ce qu'elle prenne une jolie teinte dorée.
- 3 Pelez la banane et enroulez-la dans la crêpe. Coupez la crêpe roulée en morceaux égaux. Décorez avec un peu de Nutella® et des flocons de noix de coco.

# Crêpes party! Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecette

Qui n'aime pas les sushis ou les crêpes? Découvrez une façon originale de présenter les iconiques crêpes au Nutella®: en maki! Idéales pour un dessert fun et gourmand!