

RECIPÉ

# Crêpes façon pizza aux fruits et Nutella®

Easy

45 min



## INGREDIENTS

POUR 8 CREPES

6 œufs

500 g de farine

30 g de beurre

440 ml de lait entier

Nutella®

Fruits frais (mangues, bananes, myrtilles, fraises, mûres)



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 | Étalez du Nutella® sur la crêpe et pliez-la en trois. Décorez-la de fruits.

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

Une façon originale de présenter les fameuses crêpes au Nutella® et aux fruits, idéale pour les brunchs entre amis!