

RECETTE

# Croissant perdu au Nutella®

Moyen

45 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 2 PORTIONS**

- 1 œuf
- 125 ml de lait
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de noix muscade
- Une pincée de sel
- 1 croissant de la veille
- Du beurre
- 2 c. à café de Nutella®
- 2 c. à soupe de yaourt grec nature
- 125 g de framboises fraîches
- 1-2 c. à soupe de noisettes grillées et concassées



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

## INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol, mélangez l'œuf, le lait, la cannelle, la noix muscade et le sel.
- 2 Coupez le croissant en deux et placez-le dans un petit plat de cuisson peu profond, assez grand pour contenir les deux moitiés côte à côte. Versez le mélange d'œufs sur le croissant et laissez-le tremper 10 minutes. Retournez les moitiés de croissant et laissez-les tremper 10 minutes de plus.
- 3 Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un peu de beurre.
- 4 Une fois le beurre fondu, placez-y le croissant et faites-le dorer à feu moyen pendant 5 à 7 minutes de chaque côté.
- 5 Disposez un demi-croissant sur une assiette, tartinez-le d'1 cuillère à café de Nutella® et ajoutez ensuite le yaourt et les framboises.  
Garnissez le tout de noisettes concassées et servez avec du jus d'orange ou du lait.

**Partagez la recette avec le hashtag  
#recettenutella**

Vous adorez les croissants ? Quelle question ! Alors réinventez la table de votre petit déjeuner grâce à notre **irrésistible croissant perdu au Nutella®** !