

RECETTE

# Crêpes épaisses aux pommes et Nutella®

Facile

30 min



## INGRÉDIENTS

1 tasse et quart de farine

4 œufs

1 tasse de lait

1/2 tasse d'eau

Une pincée de sel

4 pommes

Nutella® (15 g par 1 portion)



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

## PRÉPARATION

- 1** | Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs, mélanger avec le lait et l'eau, puis verser la farine et mélanger vigoureusement. Séparément, monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Ajouter par portions les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs mélangés au lait et mélanger délicatement.
- 2** | Faire cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 3** | Rincer les pommes non pelées et les couper en tranches, en retirant les pépins. Mettre les tranches de pommes dans la poêle avec le beurre chaud et les faire revenir pendant 5 à 7 minutes à feu moyen. Lorsque les pommes commencent à dorer, les retirer et les mettre dans les crêpes.
- 4** | Plier la crêpe garnie de pommes des deux côtés et décorer le dessus avec du Nutella® à l'aide d'une poche à douille.

## N'oubliez pas de les partager !

Postez une photo de votre création avec les hashtags #worldnutelladay et #recettenutella  
Et savourez cette délicieuse recette de Nutella® avec vos proches.