

Crêpes du brunch des Fêtes cuites au four avec tartinaide aux noisettes NUTELLA®

Moyen

25 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 3 œufs
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- ½ c. à thé (2,5 ml) de vanille
- Une pincée de sel
- 2 c. à table (30 ml) de beurre, divisé
- 4 c. à table (60 ml) de tartinaide aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES

**1**

Mettre 4 poêles en fonte individuelles dans le four et le préchauffer à 220 °C (425 °F).

Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mettre la farine, le lait, les œufs, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit mousseux, environ 2 minutes.

**2**

Faire fondre le beurre dans les poêles chaudes. Verser environ le quart du mélange dans chaque poêle et cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les crêpes soit gonflées et légèrement dorées.

Servir immédiatement avec de la tartinade aux noisettes NUTELLA[®], un verre de lait et des fruits.