

RECETTE

Ployes acadiennes au Nutella®

Facile

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

2 tasses de farine de sarrasin

½ tasse de farine blanche

3 c. à café de poudre à pâte

½ c. à café de sel

2 tasses d'eau froide

½ tasse d'eau bouillante

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

1

Mélanger les ingrédients secs.

2

Ajouter de l'eau froide aux ingrédients secs et bien mélanger.

3

Laisser reposer pendant au moins 5 minutes.

4

Ajouter l'eau bouillante et mélanger vigoureusement.

5

Si la pâte semble trop épaisse, ajouter un peu d'eau froide.

6

Dans une poêle à feu moyen-doux, faire cuire la ploye; environ $\frac{1}{4}$ de tasse de pâte à la fois, dans un peu de beurre pendant environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite. La ploye est prête lorsque de petits trous apparaissent et que la surface est sèche. Ne pas retourner!

7

Étaler 1 c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella® sur chaque portion.

8

Important : Lorsque vous constatez que le mélange n'est plus liquide, votre ploye est prête. Faites cuire d'un seul côté; la ploye ne doit PAS être retournée pour la cuisson.

9

Conseil : Pour des ployes très réussies, il faut mélanger la pâte entre chacune.