

CRÊPES AU NUTELLA® ET AUX FRUITS



**Ingrédients pour 4 crêpes. 1 crêpe
par portion.**



DIFF

4
PORT6
INGR45
MIN

- ✓ 3 Oeufs
- ✓ 250 g de Farine
- ✓ 15 g de Beurre
- ✓ 220 ml de Lait entier
- ✓ 60 g de Nutella®

Pour la décoration

- ✓ Des fruits frais





ÉTAPE 1

- Munissez-vous de deux terrines : dans l'une, mélangez le lait et la farine ; dans l'autre, les œufs et le beurre fondu.
- Mélangez ensuite le contenu des deux terrines.
- Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes à température ambiante.



ÉTAPE 2

- Faites chauffer une poêle à crêpes et graissez-la avec du papier absorbant légèrement imbibé d'huile.
- Versez un peu de pâte dans la poêle et étalez-la pour former une crêpe d'environ 26 cm de diamètre.
- Faites-la cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- Servez les crêpes fourrées avec 15 g de Nutella® et des fruits frais (mangue, banane, fraises, etc.)