RECETTE

Crêpes samoussas aux poires et au Nutella ®

Facile | 30 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

Pâte à crêpes

335g de farine

50g de sucre en poudre

2oeufs

35 g de beurre fondu (demi-sel de préférence)

65 cl de lait demi-écrémé

10 cl d'eau

Compotée de poires

2 poires

20 g de sucre

Déco

Nutella®

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

PRÉPARATION

1 Placez tous les ingrédients de la pâte à crêpes dans un saladier et mixez avec un mixeur plongeant. Vous pouvez aussi tout mixer dans un blender. Laissez reposer 1 heure.

2 Faites cuire les crêpes une à une, dans une poêle bien chaude, légèrement graissée. Lavez et épluchez les poires. Ôtez le cœur et les pépins. Coupez les poires en morceaux. Faites-les cuire à la casserole avec le sucre, sur feu moyen, pendant une dizaine de minutes. Coupez les crêpes en deux.

3 Pliez chaque demie crêpe en deux, de façon à former un long rectangle. Disposez une bonne cuillère à café de compotée de poires sur le bas de chaque rectangle de crêpe. Repliez le bas de la crêpe sur la garniture, en formant un triangle. Repliez ensuite le triangle sur lui-même plusieurs fois, jusqu'à obtenir un samoussa.

4 Servez avec un filet de Nutella® !

Partagez la recette avec #nutellawithlove