

RECETTE

Gâteau de crêpes aux pommes

Facile

30 min



INGRÉDIENTS

160 g de farine

4 œufs

240 ml de lait

120 ml d'eau

une pincée de sel

4 pommes

Nutella® (15 g par portion)



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

PRÉPARATION

- 1** | Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez les jaunes avec le lait et l'eau, puis versez la farine et mélangez vigoureusement. Dans un autre récipient, battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Dans les jaunes d'œufs mélangés au lait, ajoutez par portions les blancs d'œufs montés en neige et incorporez-les délicatement.
- 2** | Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 3** | Rincez les pommes non pelées et coupez-les en tranches, en laissant de côté le trognon et les pépins. Déposez les tranches de pommes dans la poêle avec le beurre chaud et faites-les frire pendant 5 à 7 minutes à feu moyen. Lorsque les pommes commencent à être dorées, retirez-les et ajoutez-les aux crêpes.
- 4** | Pliez la crêpe remplie de pommes des deux côtés et décorez le dessus de Nutella® à l'aide d'une poche à pâtisserie.

N'oubliez pas de partager votre création !

Postez une photo avec les hashtags #worldnutelladay, #journeemondialedunutella, #nutellarecipe et #recettenutella. Savourez ensuite cette délicieuse recette Nutella avec vos proches.