

RECETTE

Lava Risoles par Nutella®

Difficile

35 min



INGRÉDIENTS

pour 3 portions

POUR LES LAVA RISOLES

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 30 g de beurre fondu
- 30 g de beurre doux
- 300 ml de lait
- ½ cuillère à café de sel
- 20 g de noisettes grillées Huile de cuisson

POUR LA PANURE

- 2 œufs
- 100 g de farine
- 200 g de chapelure

POUR LA GARNITURE

- Fraises
- 1 cuillère à soupe de Nutella® par rissole volcan



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

PRÉPARATION

**1**

Mélangez la farine, le beurre, l'œuf, le lait et le sel jusqu'à obtenir un mélange lisse, puis réservez.

Faites chauffer une poêle et déposez-y une louche de pâte. Faites cuire chaque crêpe sur feu doux à moyen pendant 3 minutes de chaque côté. Laissez-les refroidir entièrement sur une grille.

Sur une planche à découper, parsemez la moitié inférieure d'une crêpe de noisettes grillées et émincées, pliez les côtés de la crêpe vers l'intérieur et roulez-le tout pour confectionner de petits rouleaux.

2

Préparez la panure en plaçant la farine, les œufs battus et la chapelure dans des bols séparés. Recouvrez le pain de farine. Plongez ensuite les crêpes dans les œufs battus, puis recouvrez-les de chapelure.

Faites chauffer la poêle à feu moyen et faites cuire les Lava Risoles jusqu'à obtenir une belle dorure.



**3**

Retirez de la poêle et laissez égoutter l'excédent. Parsemez de Nutella®. Servez et dégustez !

**Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**