RECETTE

Croissants au Nutella®

Moyen | 45 min

INGRÉDIENTS

POUR 2 PARTS

1 œuf

½ tasse de lait

Une pincée de cannelle

Pincée de noix de muscade

Pincée de sel

1 croissant frais

Beurre

30 g de Nutella® (15 g/part)

2 c. à soupe de yaourt grec nature

¾ tasse de framboises fraîches

1-2 c. à soupe de noisettes concassées grillées

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

PRÉPARATION

1. Dans une petite terrine, mélangez l'œuf, le lait, la cannelle, la noix de muscade et le sel.
2. Coupez le croissant en deux et placez-le dans un petit plat de cuisson peu profond, assez grand pour contenir les moitiés sur une seule couche. Versez le mélange d'œufs sur le croissant ; laissez tremper 10 minutes. Retournez les moitiés et laissez-les tremper pendant 10 minutes supplémentaires.
3. Faites chauffer une poêle antiadhésive et ajoutez du beurre.
4. Une fois le beurre fondu, ajoutez le croissant et faites-le frire de chaque côté à feu moyen pendant 5-7 minutes.
5. Placez un demi-croissant sur une assiette, étalez 1 cuillère à soupe de Nutella®, puis le yaourt et les framboises.

Garnissez de noisettes concassées et servez avec du jus d'orange ou du lait.

Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Vous êtes amateur de croissants ? Bien sûr que vous l'êtes, alors insufflez un vent nouveau à la table de petit-déjeuner avec notre irrésistible **croissant au Nutella®**!