RECETTE

Crêpes au Nutella® et aux noisettes

Moyen | 35 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

3 œufs

250 g de farine blanche

15 g de beurre

220 ml de lait

Pour la garniture

60 g de Nutella® (15 g/personne)

50 g de noisettes grillées

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

PRÉPARATION

1 Pour préparer les crêpes, il vous faut deux bols : mélangez le lait et la farine dans l'un, les œufs et le beurre dans l'autre. Mélangez ensuite les deux préparations. Laissez l'appareil reposer pendant 15 minutes à température ambiante.

2 Huilez une plaque de cuisson, faites-la chauffer et versez-y une louche de pâte pour former des crêpes d'environ 26 cm de diamètre. Faites-les cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien fermes.

3

Tartinez toutes les crêpes de Nutella® et pliez-les en éventail. Concassez grossièrement les noisettes, disposez les crêpes sur des assiettes individuelles et décorez-les avec les éclats de noisettes. Servez immédiatement.

Elles vont de pair avec la gourmandise. Partagez la recette avec #recettenutella

Tradition millénaire, la crêpe est l'une des douceurs qui s'accordent le mieux avec le Nutella®. À la Chandeleur, la coutume veut que l'on fasse un vœu en faisant sauter la crêpe dans la poêle. Essayez notre**recette de crêpes au Nutella® et aux noisettes** et dégustez-les tant qu'elles sont encore chaudes.