



© Ferrero, 2018

CREPES DENTELLES AU NUTELLA® ET AUX POMMES

Pancakes/Gaufres/Crêpes | Petit déjeuner | Toute l'année

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 |

Pour 500 grammes de pâte (15 à 20 crêpes de taille moyenne) ;
1 crêpe bicouche par personne

INGREDIENTS :

- 136 g de farine
- 31 g de sucre cristallisé
- 8 g de levure chimique
- 2 g de sel
- 63 g d'œufs
- 227 g de lait
- 35 g de beurre (fondu)
- 450 g de Nutella®
- 5 pommes

ACCESSOIRES :

- 2 saladiers moyens
- Fouet
- Plaque antiadhésive ou crêpière
- Flacon souple à petit embout
- 2 cercles à pâtisserie (8 et 10 cm)
- Spatule

- Poche à douille à embout simple de 1 cm de diamètre
- Couteau

par Dominique Ansel, élu meilleur chef pâtissier du monde en 2017

PRÉPARATION:

Dans un grand saladier, mélangez les ingrédients secs (farine, sucre, levure et sel) et tamisez pour éviter les grumeaux.

Dans un autre saladier, mettez les œufs et le lait. Mélangez délicatement de manière à bien battre les œufs sans introduire trop d'air.

Versez le mélange dans le saladier des ingrédients secs. Mélangez énergiquement jusqu'à ce que les ingrédients liquides soient bien incorporés.

Ajoutez le beurre fondu à la fin et mélangez pour l'incorporer.

Recouvrez le saladier de film alimentaire en veillant à ce qu'il touche la pâte afin d'éviter qu'elle ne forme une peau. Laissez reposer au réfrigérateur une nuit (12 heures) pour que le gluten se détende.

Lorsque la pâte est prête, chauffez votre plaque ou poêle antiadhésive sur feu doux. Faites fondre un peu de beurre ou vaporisez un peu d'huile végétale.

Versez votre pâte dans le flacon souple. En vous guidant des deux cercles à pâtisserie, remplissez de pâte l'espace entre les deux afin d'obtenir un anneau de pâte. (ASTUCE : si les cercles adhèrent à la pâte, les beurrer légèrement avant usage).

Retirez les moules quand la pâte a commencé à cuire. Dessinez les formes de votre choix autour des anneaux de pâte avec le flacon.

Lorsque le fond est légèrement doré, retournez la crêpe avec la spatule et laissez dorer l'autre côté.

Continuez jusqu'à épuisement de la pâte.

Remplissez la poche à douille de Nutella®.

Empilez les crêpes en intercalant des couches de Nutella®.

Décorez de tranches fines de pommes et présentez sur un plat. Meilleur chaud.