



PÂTES DE CRÊPES FRITES AVEC DU NUTELLA®

Pancakes / Gaufres / Crêpes | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure ⌚ |

Pour : 12 parts

1 part : 1 crêpe

INGRÉDIENTS

- 12 crêpes
- 12 – 60 ml de yaourt glacé
- 250 g de Nutella®
- Pour les crêpes (variante : crêpes déjà prêtes)
- 113 g de farine à gâteau
- 56 g de sucre

- 3,5 g de sel
- 140 g d'œufs
- 28 g de beurre fondu
- 220 g de lait

METHODE :

Pour préparer les crêpes, battez les œufs et le lait.

Tamisez le sucre, le sel et la farine.

Ajoutez au mélange œufs/lait et mélangez le tout.

Ajoutez le beurre et mélangez soigneusement.

Dans une poêle moyennement chaude, ajoutez un filet d'huile puis recouvrez le fond de la poêle d'une fine couche de pâte à crêpes.

Faites dorer légèrement la crêpe et retournez-la afin qu'elle dore légèrement de l'autre côté aussi. Retirez-la du feu.

Répétez les opérations jusqu'à ce que toutes les crêpes soient prêtes. Laissez refroidir.

Découpez des bandes de crêpes, mettez-les dans une friteuse et faites les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Laissez refroidir. Mettez 60 ml de yaourt glacé sur une assiette et disposez les crêpes tout autour.

Décorez d'un filet de 21 g de Nutella®.