



BROCHETTES DE CRÊPE AU NUTELLA® ET AUX FRUITS

Pancakes / Gaufres / Crêpes | Matinée | Après-midi | Toute l'année |
Banquet

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ |

Quantité pour environ 10 parts
2 brochettes par personne

INGREDIENTS

- Œufs 3
- Farine T45 250 g
- Beurre 30 g
- Lait 500 ml
- Fruits frais de saison à discrétion

- Nutella® 150 g

PREPARATION

Pour préparer les crêpes, il faut deux saladiers. Dans le premier, verser le lait et la farine puis bien mélanger ; dans le second, mélanger les œufs et le beurre. Une fois prêts, réunir et mélanger les deux appareils.

Laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante.

Chauffer puis huiler une crêpière à l'aide d'un essuie-tout imbibé. Verser la quantité de pâte nécessaire pour obtenir des crêpes d'environ 26 cm de diamètre.

Faire revenir des deux côtés jusqu'à l'obtention d'une dorure uniforme.

Garnir les crêpes avec 15 g de Nutella® puis les enrouler et les découper en rouleaux de 3 cm environ.

Sur des pics en bois pour brochettes, enfiler un rouleau de crêpe en alternance avec un morceau de fruit frais.