



Les plats principaux

Crêpes au Nutella

Pour 2 personnes.

Ingrédients

150 grammes de lait demi-écrémé
3 cuillères à soupe de Nutella
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
1 œuf
2 cuillères à café de sucre candi
100 grammes de farine
2 cuillères à soupe poudre de cacao
1/2 cuillère à soupe levure en poudre
1/2 cuillère à soupe sel

Méthode de préparation

Chauffez le lait dans une petite casserole puis ajoutez le Nutella. Faites un mélange bien lisse. Laissez refroidir un peu puis incorporez-y le beurre, l'œuf battu et le sucre.

Versez la farine, la poudre de cacao et la levure dans un plat et mélangez avec le sel. Petit à petit ajoutez le mélange lacté pour obtenir une belle pâte. Mélangez jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu.

Mettez un peu de beurre ou d'huile dans une poêle. Versez un peu de pâte dans la poêle pour obtenir un diamètre d'environ 12 à 15 cm. Ainsi vous pouvez ensuite facilement les retourner. Ça ne marche pas, alors diminuez un peu le diamètre.

Lorsque les petites bulles d'air apparaissent au-dessus, vous pouvez retourner la crêpe. Laissez alors encore cuire une petite minute et réservez au chaud jusqu'à ce que toutes les crêpes soient prêtes

