



CREPES FOURREES DE CAMEL AU NUTELLA®

A savoir : les ingrédients donnés sont pour 8 personnes. Vous pouvez conserver l'excédent de caramel dans un bocal hermétiquement fermé.



Ingrédients pour la pâte à crêpes : 1 litre de lait entier, 3 gros œufs, 40gr de beurre fondu +20gr pour la cuisson, 250gr de farine, 20gr de sucre en poudre, 1 pincée de sel fin.

Versez la farine en fontaine dans un saladier, ajoutez le sel, les œufs entiers et le sucre. Mélangez délicatement avec un fouet et versez progressivement 75cl de lait en remuant sans cesse, afin d'éviter les grumeaux et d'éviter une pâte bien lisse. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Laissez reposer 1 heure au frais. Si la pâte épaisit, ajoutez le reste de lait pour la rallonger.

Ingrédients pour le caramel au Nutella® : 60gr de Nutella®, 10cl de crème liquide entière, 20gr de beurre doux, 100gr de sucre en poudre, 50gr de pralin.

Faites chauffer la crème liquide et réservez-la. Dans une casserole, versez le sucre et démarrez la caramélisation à feu moyen.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Quand vous obtenez une couleur ambrée, retirez la casserole du feu, incorporez le beurre, puis versez la crème liquide chaude en deux fois, en mélangeant énergiquement avec une spatule. Ajoutez le Nutella® en remettant 1 minute à feu moyen, versez dans un bol et réservez.

Cuisez les crêpes : préparez un bol de beurre fondu. Faites chauffer une poêle à crêpes , graissez-la à l'aide d'un papier absorbant trempé dans le beurre, versez un peu de pâte avec une louche et répartissez-la sur toute la surface de la poêle. Cuisez 20 secondes de chaque côté, débarrassez sur une assiette et recommencez.

Tartinez chaque crêpe de caramel au Nutella®, saupoudrez 1 cuillerée à café de pralin et roulez la crêpe sur elle-même. Coupez des rouleaux de 3 cm et déposez-les sur une assiette avant de servir.