

Les crêpes de Pierre Hermé et chantilly au Nutella

Pour 7 crêpes (de 25 cm de diamètre):

- 10 g de beurre
- 100 g de farine
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 cc de sel
- 2 cs de sucre en poudre (pas dans la recette initiale)
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 2 cs d'eau
- 1 cs de Grand Marnier (facultatif)



Faire fondre le beurre au micro-ondes (ou dans une casserole).

Dans un cul de poule, tamiser la farine et y incorporer les graines de la gousse de vanille grattée ainsi que les oeufs battus en omelette et le sel. Délayer avec le lait et l'eau. Ajouter le beurre fondu (et éventuellement le Grand Marnier). Laisser reposer 2 h à température ambiante.

Au moment de l'emploi, ajouter 1 cl d'eau si nécessaire (je ne l'ai pas fait).

Cuire les crêpes dans une poêle ou une crêpière bien chaud et légèrement huilée.

Pour la chantilly au Nutella:

- 100 g de Nutella
- 30 cl de crème liquide

Chauffer la pâte à tartiner au micro-ondes pour la ramollir un peu et la mixer avec la crème. Passer au chinois avant de remplir le siphon. Insérer la cartouche de gaz et secouer 2-3 fois le siphon puis le placer au frais pendant au moins 3 h.

Si vous n'avez pas de siphon, inutile de passer le mélange au chinois. Placer le tout au congélateur 1/2 h avec les fouets du batteur. Fouetter ensuite la crème pour la monter en chantilly. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>