

Crêpes au caramel au Nutella

Pour 12 crêpes et 1 petit pot de caramel au Nutella:

Pour la pâte à crêpes:

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 gros oeufs
- 20 g de sucre en poudre
- 75 cl de lait
- 40 g de beurre fondu + un peu pour la cuisson

Pour le caramel:

- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème liquide entière
- 60 g de Nutella

Pour servir:

- 50 g de pralin (pas mis)

Préparer la pâte à crêpes: verser la farine dans un saladier, ajouter le sel, les oeufs et le sucre. Mélanger délicatement avec un fouet et délayer progressivement avec le lait. La pâte doit être bien lisse. Ajouter alors le beurre fondu et mélanger.

Pour ma part, j'ai tout mis dans le bol du thermomix et mixé jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer 1h au frais.

Préparer ensuite le caramel: chauffer la crème dans une casserole.

Dans une autre casserole, verser le sucre et porter sur feu vif. Dans le livre il est conseillé de remuer constamment avec une spatule, moi je me contente de secouer la casserole régulièrement.



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

Lorsque de la fumée apparaît, baisser le feu et mélanger jusqu'à obtenir une jolie couleur ambrée et de petites bulles au fond de la casserole. Retirer alors du feu et incorporer le beurre puis verser la crème chaude en 2 fois en mélangeant énergiquement avec la spatule. Ajouter le Nutella et remettre sur feu moyen pour le faire fondre. Verser alors dans un bol et réserver.

Reprendre la pâte à crêpes (rajouter un peu de lait si elle a trop épaissi). Beurrer légèrement une poêle et cuire les crêpes.

Tartinier généreusement les crêpes de caramel au Nutella et saupoudrer de pralin avant de les rouler.



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