ROULÉS DE CRÊPES AU NUTELLA

4 personnes :

200g Farine fluide

20 eufs

40 cl Lait

1 C à S d’ huile

1 pincée Sel

400 g de Nutella

Préparation:

1. Versez le sel et la farine dans un saladier, et creusez-y un puits.
2. Cassez-y les œufs et versez l’huile.
3. Avec une spatule, mélangez doucement, en formant des cercles du centre vers l’extérieur pour incorporer petit à petit la farine sur les côtés du saladier.
4. Lorsque la pâte est homogène, versez-y la moitié du lait et mélangez doucement avec un fouet.
5. Quand la pâte est bien lisse, versez le reste du lait et mélangez. Si la pâte contient quelques grumeaux, utilisez un mixeur plongeant quelques secondes pour la fluidifier.
6. Beurrez une poêle anti-adhésive et placez-la sur feu vif.
7. Lorsqu’elle est bien chaude, versez une louche de pâte à crêpe et répartissez-la sur toute la surface en bougeant la poêle.
8. Lorsque les bords commencent à se détacher de la poêle, passez une spatule sous la crêpe et retournez-la sur

l’autre face. Laissez encore cuire 2 à 3 minutes.

9. Déroulez une feuille de papier sulfurisé sur environ 40 cm.
10. Placez-la sur le plan de travail, et couvrez-la de crêpes.
11. Elles doivent légèrement se superposer.
12. Tartinez ces crêpes de la moitié du Nutella. Roulez-les bien serrées, en partant d’un des bords longs du rectangle. Badigeonnez ce rouleau du reste de Nutella, puis tranchez les bords. Servez immédiatement ou réservez dans une pièce fraîche.