



Les ingrédients :

#### **SOUFFLE AU NUTELLA** (pour garnir 4 crêpes)

- \* 150gr de Nutella
- \* 1 jaune d'oeuf
- \* un sachet de sucre vanillé
- \* une càc de maïzena
- \* 125ml de lait
- \* 3 blancs d'oeufs
- \* une pincée de sel

#### **CREME DE CHAMALLOWS**

- \* 200ml de crème anglaise
- \* 12 chamalows

#### **PATE A CREPES**

- \* 4 verres de lait
- \* 3 oeufs
- \* 2 verres de farine
- \* 1 pincée de sel

1ere étape : La pâte à crêpes :

- \* battre les oeufs y mélanger le lait,
- \* mettre la farine tamisée dans un récipient, et creuser au centre, y incorporer le mélange oeuf / lait.

2eme étape : La préparation du soufflé

- \* faire chauffer le lait.
- \* dans un bol : fouetter le jaune d'oeuf, le sucre vanillé , ajouter la maïzena et re fouetter.

- \* quand le lait est bouillant, le verser sur le jaune / sucre vanillé / maïzena
- \* Transvaser le tout dans la casserole et remettre au feu jusqu'à épaississement, sans cesser de remuer !
- \* incorporer le Nutella
- \* Laisser refroidir
- \* Monter les blancs en neige fermes avec une pincée de sucre
- \* incorporer les blancs en neige au mélange crème jaune au Nutella :

3eme étape : La crème aux chamallows

- \* Mettre à chauffer la crème anglaise (toute faite pour aller + vite ou "maison" pour les perfectionnistes) avec les Chamallows
- \* mélanger régulièrement jusqu'à ce que les Chamallows soient "fondus"

4eme étape : Le dressage

- \* J'ai commencé par "cacher" un petit tube en verre dans des Chamallows dont j'ai vidé le milieu avec un vide Pommex, j'y ai ensuite "glissé" mon tube que je remplirai à la dernière minute.
  - \* cuisson des crêpes à la poêle, je laisse refroidir, il faut que la crêpe soit bien souple"
  - \* je place ma crêpe dans un petit ramequin, j'en découpe des extrémités pour avoir la forme qui me convient
  - \* Garnir la crêpe avec le soufflé au Nutella et enfourner à 180° durant 12 min.
- Surveiller toutefois la cuisson pour ne pas que la crêpe ne brûle !
- \* Dès la sortie du four, retirer la crêpe au soufflé du ramequin et servir dans l'assiette avec le tube de crème aux Chamallows.