

# Crêpes au chocolat et aux noisettes

10 crêpes



facile

🕒 jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour les crêpes:

1 préparation pour Crème Pâtissière de Dr. Oetker

450 ml de lait demi-écrémé froid

### Pour le fourrage:

200 ml de crème

150 g de chocolat, noir  
noisettes

- 1 Versez le contenu d'un sachet de Préparation pour Crêpes Dr. Oetker dans un bol.
- 2 Ajoutez 450 ml de lait froid lentement et en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Chauffez bien la poêle, graissez-la avec un peu de beurre et cuisez les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 4 Cassez le chocolat en morceaux, prenez une casserole et chauffez le chocolat avec la crème à feu moyen. Remuez bien avec un fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
- 5 Prenez une crêpe, couvrez-la de sauce au chocolat et parsemez de noisettes hachées. Pliez la crêpe en 4.