



Les crêpes au chocolat

Recette pour 8 crêpes. Préparation : 5 min. Repos : 1h. Cuisson : 3 min.

Ingrédients

Oeufs : 2
Lait demi-écrémé ou entier : 40 cl (soit 400 g)
Cidre : 10 cl (soit 100 g)
Farine : 200 g
Cacao amer en poudre : 25 g
Sucre en poudre : 25 g
Huile de tournesol : 3 c. à s.
Sel : une pincée

Matériel

une balance ménagère
une jatte + un fouet
ou un mixeur
une louche
une crêpière



Réalisation > la préparation

- 1.** Mélanger les œufs, le lait et le cidre.
- cette pâte à crêpes peut indifféremment être préparée à la main avec un fouet ou directement dans le bol d'un mixeur -
- 2.** Ajouter la farine en pluie fine, ainsi que le cacao amer et le sucre en poudre. Bien mélanger le tout en évitant de former des grumeaux.
- 3.** Saupoudrer d'une pincée de sel et verser l'huile.
- la présence de cette petite quantité d'huile permet à la pâte de ne pas accrocher au fond de la crêpière, sans avoir besoin de graisser celle-ci entre chaque crêpe -
- 4.** Bien lisser la pâte obtenue afin qu'elle ne présente aucun grumeau, et couvrir la jatte ou le bol du mixeur d'un linge afin de laisser le tout reposer durant au moins une heure à température ambiante.
- 5.** Préchauffer la crêpière en la posant vide sur le feu pour quelques minutes. Bien mélanger à nouveau la pâte liquide.
- 6.** Quand la crêpière semble suffisamment chaude, verser une goutte de pâte à sa surface pour l'entendre crépiter et sinon poursuivre le préchauffage.
- 7.** Faire cuire chaque crêpe environ 2 minutes 30 sur la première face, et 30 secondes sur la seconde pour qu'elles gardent tout leur moelleux.
- 8.** Garnir à votre convenance de pâte à tartiner (chocolat, noisettes, beurre de cacahuètes, beurre d'érable, pâte de nougat ou de calisson,...), de confiture, de glace fondue, de beurre, de fruits en rondelles, de chantilly,...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com