

Crêpes au chocolat et aux noix



Pour 4 Personne(s)

Pour la pâte : 2 oeufs - 5 c. à soupe de farine - 2 c. à soupe de sucre - 1 c. à soupe d'huile - 1 verre de lait - 1 verre d'eau - 1 pincée de sel

Pour la garniture : - 6 tablettes de chocolat à cuire - 40 g de sucre - 4 c. à soupe de crème fraîche - 10 cerneaux de noix

Préparez la pâte :

Mélangez les éléments de la pâte jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Faites chauffer la poêle à feu vif, graissez-la à l'aide d'un tampon imbibé d'huile.

Versez une louche de pâte, laissez cuire quelques minutes de chaque côté.

Réservez au chaud.

Préparez la garniture :

Dans une casserole, mettez le chocolat coupé en morceaux, 2 c. à soupe d'eau, le sucre et la crème fraîche.

Faites fondre le tout sur feu doux ou au bain-marie puis bien mélanger avec une spatule en bois.

Garnissez chaque crêpe avec un peu de crème au chocolat et quelques cerneaux de noix.

Servez immédiatement.

Crêpes au chocolat et aux noix



Pour 4 Personne(s)

Pour la pâte : 2 oeufs - 5 c. à soupe de farine - 2 c. à soupe de sucre - 1 c. à soupe d'huile - 1 verre de lait - 1 verre d'eau - 1 pincée de sel

Pour la garniture : - 6 tablettes de chocolat à cuire - 40 g de sucre - 4 c. à soupe de crème fraîche - 10 cerneaux de noix

Préparer la pâte :

Mélanger les éléments de la pâte jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Faire chauffer la poêle à feu vif, la graisser à l'aide d'un tampon imbibé d'huile.

Verser une louche de pâte, laisser cuire quelques minutes de chaque côté.

Réserver au chaud.

Préparer la garniture :

Dans une casserole, mettre le chocolat coupé en morceaux, 2 c. à soupe d'eau, le sucre et la crème fraîche.

Faire fondre le tout sur feu doux ou au bain-marie puis bien mélanger avec une spatule en bois.

Garnir chaque crêpe avec un peu de crème au chocolat et quelques cerneaux de noix.

Servir immédiatement.