

PATE A CREPES

Et sauce chocolat ...

Pour DES TONNES DE PETITS GOURMANDS !

Pâte à crêpes

200g de farine

4 œufs

150g de beurre ½ sel fondu

30 cl de lait

20 cl d'eau

50g de sucre

Sauce chocolat

20 cl de crème fraîche liquide

80g de beurre

250g de chocolat noir

Battre tous les ingrédients de la pâte à crêpes, puis terminer au mixeur plongeant et réserver

Faites fondre chocolat et beurre au microonde, par tranche de 30 secondes, et battre au fouet (le chocolat et le beurre ne doivent pas bouillir juste fondre doucement, le mélange à la sortie n'est pas trop chaud)

Ajoutez la crème en continuant de battre et réservez à température ambiante, pas au frigo !

Cuire les crêpes dans des mini poêle de 15 cm de diamètre avec une noisette de beurre

Servez avec une cac de sauce chocolat ou autre si vos petites têtes préfèrent sucre, confiture, chantilly, glace et saupoudrez de sucre glace et pralin maison

Hummm on ne s'arrête pas de les dévorer !

LA TABLE DES PLAISIRS