

## Crêpes à la noix de coco (Indonésie)

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

### Ingrédients

#### Pour la pâte à crêpes :

250 g de farine

2 œufs

½ cuillère à café de sel fin

30 cl de lait

40 g de beurre

1 verre d'eau

Beurre pour la cuisson

#### Pour la garniture :

2 cuillères à soupe de sucre de canne

150 g de noix de coco râpée

2 cuillères à café de cannelle en poudre

½ citron vert

Mettez la farine dans le saladier. Au centre, cassez les œufs. Tournez avec une cuillère en bois. Délayez les œufs et la farine en ajoutant un peu de lait froid. Ajoutez à la pâte le sel fin et le beurre fondu. La pâte doit être fluide : il faut l'éclaircir avec un verre d'eau environ.

Faites cuire les crêpes en versant un peu de pâte dans une poêle très chaude, sur feu vif. La poêle doit être graissée avec un peu de beurre ou d'huile. Versez une demie louche de pâte au fond de la poêle et agitez-la pour que la pâte s'étale en couche très fine. Quand une crêpe est cuite d'un côté, retournez-la et laissez cuire encore jusqu'à ce qu'elle se décolle de la poêle. Tenez-les au chaud.

Portez 25 cl d'eau à ébullition. Ajoutez le sucre de canne et remuez bien, puis versez la cannelle en poudre et la noix de coco râpée. Attendez que le mélange ait absorbé toute l'eau et ajoutez enfin le citron vert.

Garnissez les crêpes de cette crème à la noix de coco encore chaude et servez.