



*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*  
**Crêpes au chocolat**



**1h20 10 min 40 min 30 min 408**

**TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Tamiser la farine, puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
- 2 Au centre du puits, ajouter les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- 3 Avec un fouet, mélanger d'abord les oeufs sans incorporer de farine.
- 4 Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
- 5 Quand le mélange est homogène, passer l'appareil au chinois.
- 6 Faire fondre le beurre en dés dans une casserole. Quand le beurre devient noisette, stopper la cuisson en trempant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 7 Incorporer le beurre à la pâte tout en mélangeant au fouet. Prendre soin de laisser les particules blanches du beurre au fond de la casserole.
- 8 Laisser reposer la pâte pendant au moins 30 minutes sous un torchon.

### Étape 2

Ingrédients  
pour **6** personnes

#### Ingrédients pour la pâte à crêpes

250 g **Farine**  
50 g **Sucre semoule**  
50 cl **Lait demi-écrémé**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
20 g **Beurre**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

#### Ingrédients pour la sauce au chocolat

140 g **Chocolat noir**  
2 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**  
40 g **Beurre**

## Cuisson des crêpes

- 1 Faire chauffer une noisette de beurre sur feu assez vif dans une poêle anti-adhésive. L'idéal est de posséder une crêpière.
- 2 Verser une louche de pâte et la répartir dans la poêle en la faisant tourner. Pour réussir de belles crêpes, il est important que la poêle soit bien chaude.
- 3 Faire cuire pendant 2 minutes puis retourner la crêpe à l'aide d'une spatule et faire encore cuire pendant 2 minutes.
- 4 Continuer jusqu'à épuisement de la pâte en ajoutant à chaque fois un peu de beurre dans la poêle entre chaque crêpe.

### Étape 3

#### Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol au micro-ondes.
- 2 Ajouter la crème liquide et bien mélanger.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Verser la quantité de sauce désirée sur les crêpes et déguster aussitôt.