Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes au chocolat

1h20	10 min	40 min	30 min	408
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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**

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

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.