



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Roulés de crêpes au chocolat et aux cerises amarena



2h20 **30 min** **20 min** **1h30** **398**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

35 cl **Lait entier**
170 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Chocolat noir**
200 g **Cerise(s)**
120 g **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sucre glace**

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 Dans le puits, ajouter les œufs, le sucre et le sel.
- 3 Avec un fouet, mélanger d'abord les oeufs sans incorporer de farine.
- 4 Puis incorporer petit à petit la farine avec les oeufs.
- 5 Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
- 6 Quand le mélange est homogène, passer l'appareil au chinois.
- 7 Laisser reposer la pâte pendant au moins 30 minutes sous un torchon.

Étape 2

Cuisson des crêpes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile.
- 2 Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier

absorbant.

- 3 Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire pendant quelques secondes.
- 4 Quand la surface de la crêpe n'est plus humide et que des petites bulles se forment, la retourner à l'aide d'une spatule pour la faire colorer de l'autre côté.
- 5 Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une assiette. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 1 Casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 2 Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition.
- 3 Verser la crème bouillante sur le chocolat et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 4 Ajouter le beurre en morceaux et mélanger jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène.

Étape 4

Préparation des roulés

- 1 Etaler une fine couche de ganache au chocolat sur les crêpes.
- 2 Disposer une ligne de cerises amarena sur chaque bord de crêpe.
- 3 Rouler les crêpes en les serrant bien, les emballer dans du film alimentaire.
- 4 Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 5 Cela permet de faciliter la découpe des crêpes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les roulés du réfrigérateur.
- 2 Couper les roulés en tranches d'1 cm d'épaisseur.
- 3 Réserver au frais en attendant le service.
- 4 Disposer les roulés sur une assiette. Les saupoudrer de sucre glace, servir.
- 5 On peut les faire tenir par de petits pics type cure-dents.