

Pâte à crêpe et idées de crêpes

Pâte à crêpes

250 g de farine
500 ml de lait
40 g de beurre
3 oeufs
60 g de sucre
3 g de sel

Si vous choisissez d'utiliser de la **farine de kanut**, il vous faudra **100 ml de lait** supplémentaire. Faites fondre le **beurre**. Mélangez la **farine**, le **sel** et le **sucre**. Dans un broc verseur, mélangez le **lait**, les **oeufs battus** et le **beurre fondu**. Versez sur la farine et mélangez sans faire de grumeaux. L'idéal est d'utiliser votre blender. **Laissez reposer**. Vous pouvez parfumer la pâte à la fleur d'oranger, au Grand Marnier selon vos goûts.



Pour 4 crêpes à la pomme

4 crêpes
2 pommes
3 cc de sucre roux
100 ml de lait de coco
Sucre glace
Sésame doré

Epluchez les **pommes** et coupez-les en 8.

Chauffez le **lait de coco** au micro-onde quelques secondes. Dans un poêle, faites un caramel avec le **sucre roux** lorsqu'il a une belle couleur dorée, versez le lait de coco. Ajoutez les morceaux de pommes. Préparez les 4 crêpes. Fourrez-les. Versez dans chaque assiette le caramel qui reste. Décorez d'un peu de sésame et de sucre glace.



Pour 4 crêpes à la mangue

4 crêpes
2 mangues
1 orange
1 cc de sucre roux
Feuille de coriandre
Sucre glace

Coupez les 2 lobes de chaque **mangue** puis épluchez-les. Récupérez à l'aide d'un économe les **zestes de l'orange**. Pressez l'orange. Dans une casserole, faites chauffer le **jus d'orange** et pochez les mangue **3 minutes**. Coupez les zestes en julienne et blanchissez-les 3 fois dans un filet d'eau à changer à chaque fois.

Retirez les lobes de mangue. Versez le **sucre** et la **julienne** dans le jus d'orange et faites réduire pendant **3 minutes**. Lavez et hachez quelques **feuilles de coriandre**. Coupez le feu sous le jus d'orange et faites infuser la coriandre. Préparez les 4 crêpes. Dressez les assiettes avec un lobe de mangue au milieu de chaque crêpe. Versez le jus d'orange réduit et saupoudrez d'un peu de **sucre glace**.



Pour 8 crêpes à la banane

8 crêpes
4 bananes
1 gousse de vanille
200 ml de lait de coco
3 cc de sucre roux
1 banane
1 noix de beurre
Sucre glace

Piquez les 4 **bananes**. Enveloppez-les dans du papier alu et enfournez pour 20 minutes. Dans une casserole, faites chauffer le **lait de coco**. Fendez la **gousse de vanille** sur toute sa longueur et ajoutez-la au lait de coco. Ajoutez le sucre roux et faites réduire à petit feu. Dans la dernière banane, faites **quelques rondelles** et poêlez-les dans une **noix de beurre**. Préparez les 8 crêpes.

Sortez les bananes du four. Fondez-les, répartissez dans chaque crêpe une moitié de pulpe de banane. Versez généreusement du lait de coco. Roulez les crêpes et déposez sur le dessus 2 rondelles de banane. Saupoudrez de **sucre glace**. La difficulté est de servir ses assiettes encore chaudes, n'hésitez pas à abuser du four pour maintenir les températures.

Finissez la pâte avec les éternelles **crêpes au sucre**.