

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

DENTELLES DE CREPES AUX FRUITS DORES



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 1 h
Cuisson : 20 min

Ingédients pour les crêpes :

- 75 g de farine
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 30 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- Sel

Ingédients pour la garniture :

- 2 bananes
- 2 pommes Antarès (ou autres)
- 2 oranges
- 30 g de noix concassées
- 1/2 jus de citron
- 10 g de beurre
- 20 g de sucre
- 2 pincées de cannelle
- 1 clou de girofle

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier.

Faire un trou au centre et y déposer les oeufs. Remuer doucement en mélangeant petit à petit.

Mélanger le beurre fondu au lait. Verser ce dernier progressivement dans le saladier tout en mélangeant la préparation énergiquement.

Il est important de verser le lait au fur et à mesure de manière à éviter les grumeaux.

Une fois que la pâte est parfaitement lisse, la faire reposer 1 heure au réfrigérateur.

Faire chauffer la crêpière, et la graisser avec un coton imbibé d'huile.

Verser une louche de pâte, attendre que les bords de la crêpe colorent pour la décoller à l'aide d'une spatule. Une fois qu'elle se détache bien, retourner la crêpe et la cuire encore 1 minute environ. Coupez-les en lanières et gardez-les au chaud.

Pelez, coupez les bananes et les pommes en tronçons et arrosez-les de jus de citron. Râpez fin le zeste d'une demi-orange, pressez les deux oranges. Faites dorer les bananes et les pommes dans le beurre. Saupoudrez-les à mi-cuisson de sucre. Disposez les bananes et les pommes sur des assiettes. Déglacez la poêle avec le jus d'orange. Ajoutez le zeste râpé, le clou de girofle, la cannelle et les noix concassées. Laissez réduire sur feu vif 3 min puis nappez-en les fruits. Disposez les lanières de crêpes sur les fruits comme une couronne et servez aussitôt.

www.paprikas.fr