

Cuisine et
dépendances

Samossas de crêpes au cassis



D'après une idée du [blog Touche de Saveurs](#), voilà une façon originale de présenter des crêpes, pliées à la façon des samossas et garnies de fruits rouges (ici du cassis). Avec un peu de chocolat blanc râpé à l'intérieur, c'est un pur délice.

Ingrédients (pour 8 à 10 samossas) :

Pour les crêpes :

- 60 g de farine
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- parfum : fleur d'oranger, rhum, zestes de citron et d'orange

Pour la garniture :

- 200 g de cassis
- 1 cuil à soupe de sucre cassonade
- 20 g de chocolat blanc

Préparation :

Préparer la pâte à crêpes quelques heures avant. Battre l'œuf dans une jatte. Verser progressivement la farine et le lait en mélangeant avec un fouet. Parfumer la pâte à votre goût. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 1 H.

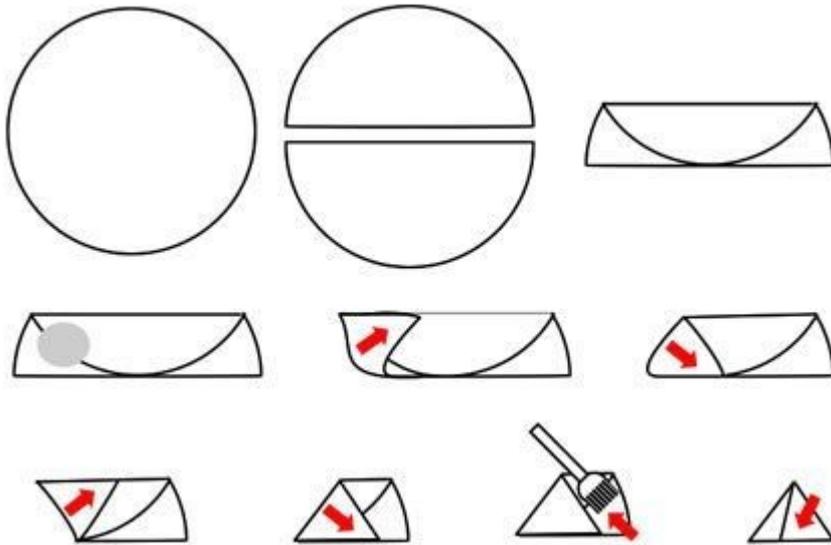
Graisser une crêpière avec un papier sopalin imbibé d'un peu d'huile. Chauffer à feu vif et verser une louche de pâte à crêpes en ayant soin de bien la répartir sur la poêle. Cuire sur les deux faces, les crêpes doivent à peine dorer. Laisser les crêpes tiédir.

Sortir le cassis du congélateur et laisser dégelé dans un ramequin. Les écraser grossièrement avec une cuil à soupe de sucre.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Confectionner les samossas : procéder comme sur le schéma. Prendre une crêpe, l'étaler la crêpe sur un plan de travail, la couper en deux. Replier le côté arrondi à l'intérieur. Déposer une cuil à soupe de fruits sur une des extrémités de la crêpe. Râper un peu de chocolat blanc dessus à l'aide d'un économe.

Plier en triangle, en enfermant la farce : rabattre le bord inférieur du rectangle sur le grand côté droit, puis rabattre le triangle ainsi formé sur le grand côté gauche... Ainsi de suite, jusqu'à obtenir un chausson en forme de triangle. Faire de même avec toutes les demi-crêpes.



Déposer les crêpes pliées sur une tôle à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Enfournier et laisser cuire une dizaine de minutes à peine, les crêpes ne doivent pas sécher.

Servir les crêpes tièdes, avec un peu de chocolat blanc râpé.

Le 09 Avril 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/04/09/index.html>