

Aujourd'hui, quand je me suis levée j'ai eu envie de crêpe. Je sors tous mes ingrédients et là, déception! Plus assez de lait!!! Que vais-je manger et préparer à mon mari pour son petit déj' d'anniversaire???

Un tour des placards s'impose afin de dénicher LE produit qui pourra faire mon bonheur...!! C'est alors que je vois une boîte de lait concentré, hummm vais-je pouvoir improviser des crêpes avec ça??

Je tente ma chance en substituant le lait traditionnel par un mélange d'eau et de lait concentré. Le résultat est pas mal mais un peu sec à mon goût alors je les transforme en aumônière fourrée aux pêches rôties au caramel. Là c'est le bonheur assuré!!!



La recette pour 15 petites aumônières:

- 300g de farine
- 5 càs de lait concentré
- 350ml d'eau
- 1 sachet 1/2 de levure chimique
- 1 càc de cannelle
- 4 oeufs
- 3 càs d'huile

- 4 pêche
- caramel liquide

Retirer la peau des pêches et les couper en cubes. Mettre ceux-ci dans un plat et les napper de quelques cuillères de caramel.

Enfourner à 120 °C pendant 15 min. Réserver.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et la cannelle. Ajouter les oeufs, l'huile et le lait concentré.

Verser petit à petit les 350ml d'eau et fouetter.

Laisser reposer 20 min.

Cuire les crêpes.

Les garnir et les refermer en aumônière avec un ruban ou de la ficelle de cuisine.

Astuces: si vous préférez vous pouvez remplacer les pêches rôties par des pommes sautées au beurre salé, pour une version plus Normande...