



CREPES AU MIEL, NOIX ET CHOCOLAT



Pour 6 personnes:

- 6 crêpes faites avec votre recette préférée (mais sans sucre dans la pâte)
- 4 càs bien pleines de crème fraîche épaisse
- 1 càs bombée de miel
- 60 g de noix ou noisettes passées au mixeur et réduites en poudre assez grossière
- 50 g de chocolat fondu avec un peu de lait

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème avec la cuillère de miel et les noix hachées. Dès que l'ébullition est atteinte, enlever du feu.

Faire fondre le chocolat avec un peu de lait. Au micro-ondes si vous voulez, donner de petites impulsions et remuer.

Garnir les crêpes avec l'appareil aux noix, les replier ou les rouler. Napper les crêpes de chocolat fondu ou le servir d'en un petit pot pour le verser dessus au moment de les manger.