



Les crêpes à la crème de Snickers®

Recette pour 8 crêpes. Préparation : 5 min. Repos : 1h. Cuisson : 2 min.

Ingrédients

Crème liquide : 50 g
Snickers® : 4 barres
Oeufs : 2
Lait demi-écrémé ou entier : 40 cl (soit 400 g)
Cidre : 10 cl (soit 100 g)
Farine : 200 g (ou 150 g, avec 50 g de Maïzena®)
Huile de tournesol : 3 c. à s.
Sel : une pincée

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
un fouet
un mixeur
une grande jatte
une paire de ciseaux cranteurs ou
une roulette à pâtisserie (facultatif)



Et du joli ruban pour concocter vos "bonbons"

Réalisation > la crème de Snickers®

1. Faire fondre dans une petite casserole à feu doux les Snickers® émiettés dans la crème liquide. Passez la crème obtenue au mixeur afin d'en réduire les cacahuètes en grains.

Réalisation > la préparation

2. Mélanger les oeufs, le lait et le cidre.

- cette pâte à crêpes peut indifféremment être préparée à la main avec un fouet ou directement dans le bol d'un mixeur -

3. Ajouter la farine en pluie fine et bien mélanger le tout en évitant de former des grumeaux.

4. Saupoudrer d'une pincée de sel et verser l'huile.

- la présence de cette petite quantité d'huile permet à la pâte de ne pas accrocher au fond de la crêpière, sans avoir besoin de graisser celle-ci entre chaque crêpe -

5. Bien lisser la pâte obtenue afin qu'elle ne présente aucun grumeau, et couvrir la jatte ou le bol du mixeur d'un linge afin de laisser le tout reposer durant au moins une heure à température ambiante.

Réalisation > la cuisson

6. Préchauffer la crêpière en la posant vide sur le feu pour quelques minutes. Bien mélanger à nouveau la pâte liquide.

7. Quand la crêpière semble suffisamment chaude, verser une goutte de pâte à sa surface pour l'entendre crépiter et sinon poursuivre le préchauffage.
8. Faire cuire chaque crêpe environ 1 minute 30 sur la première face, et 30 secondes sur la seconde pour qu'elles gardent tout leur moelleux.
9. Garnir leur centre de crème de Snickers® et les rouler. Couper leurs pointes aux ciseaux cranteurs ou à la roulette à pâtisserie afin de leur offrir une jolie finition. Nouer un ruban à chaque bout pour leur donner une forme de bonbon.
10. Savourer aussitôt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com