

Crêpes roulées au chocolat



Ingrédients (pour 20 pièces)

- ✓ Lait : 0.50 L
- ✓ Farine : 0.250 kg
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Sucre : 0.040 kg
- ✓ Beurre : 0.040 kg

Matériel

- ✓ 1 couteau d'office
- ✓ 1 balance
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 poêle à crêpes
- ✓ 1 spatule plate

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES



1/ Dans un récipient, **mélanger le sel, le sucre et les œufs entiers**



2/ **Tamiser** la farine



3/ **Incorporer progressivement la farine tamisée**



4/ **Verser le lait progressivement.**



5/ **S'assurer de l'homogénéité de la pâte**



7/ **Ajouter le beurre fondu** à la pâte. Et réserver la pâte au frais.

2) CUISSON DES CRÊPES

Faire fondre du beurre et cuire les crêpes dans une poêle à crêpes, Les réserver dans une assiette.

3) REALISATION DE LA GANACHE



1/ Préparer tous les ingrédients.



2/ Dans une casserole faire bouillir la crème fleurette



2/ Dès l'ébullition, retirer la casserole du feu puis ajouter les morceaux de chocolat noir



4/ Bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.



3/ Incorporer le beurre préalablement coupé en parcelles. Et bien mélanger.



6/ La réserver au frais pour qu'elle prenne.

4) ASSEMBLAGE DES CREPES ROULEES



1/ Etaler de la ganache sur la crêpe.



2/ Replier le haut de la crêpe puis le bas.



3/ Replier ensuite de la gauche vers la droite.



4/ Conserver au frais.