

Crêpe la 29

POUR 6 PERSONNES

- 50 g de farine de froment
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 30 cl de lait entier
- 10 g de gros sel
- 20 g de beurre demi-sel

Pour la garniture :

- glace à la vanille
- glace à la crème de marron
- crème de marron à l'ancienne
- cerneaux de noix
- amandes

1 Cassez l'œuf dans un saladier, ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu. Battez énergiquement avec un fouet. Ajoutez 15 cl de lait, battez à nouveau. Versez progressivement la farine en la délayant à l'aide d'un fouet.

2 Lorsque la pâte est homogène, délayez-la à nouveau (et progressivement) avec les 15 cl de lait restant. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

3 Le lendemain, étalez une louche de pâte sur votre crêpière ou votre poêle à crêpe. Au bout d'1 s, retournez-la. Laissez cuire encore 15 s avant de la retourner à nouveau.

4 Enduisez votre crêpe de beurre fondu. Posez au centre une boule de glace à la vanille et une boule de glace à la crème de marron. Arrosez de crème de marron à l'ancienne, parsemez de quelques cerneaux de noix et d'amandes grillées.



ET ON BOIT QUOI ?

Cuvée rosé, rosé jeune, pétillant aux arômes de fraise et de framboise. Bulles fines et délicates. À consommer glacé. 6,90 €. www.vignerons-saint-tropez.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

Crêpe Steven

POUR 6 PERSONNES

- 150 g de farine de froment
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 30 cl de lait entier
- 10 g de gros sel
- 20 g de beurre demi-sel
- 150 g de chocolat noir pâtissier

Pour la garniture :

- glace à la menthe
- crème chantilly
- crème au chocolat

1 Cassez l'œuf dans un saladier, ajoutez le sucre, le sel, le beurre fondu. Battez énergiquement avec un fouet. Ajoutez 15 cl de lait, battez à nouveau. Versez progressivement la farine en la délayant à l'aide d'un fouet.

2 Lorsque la pâte est homogène, délayez-la à nouveau (et progressivement) avec les 15 cl de lait restant. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

3 Le lendemain, faites fondre le chocolat et gardez au chaud dans un bain-marie.

4 Étalez une louche de pâte sur votre crêpière ou votre poêle à crêpe. Au bout d'1 s, retournez-la. Laissez cuire encore 15 s avant de la retourner à nouveau.

5 Enduisez votre crêpe de beurre fondu. Posez au centre une boule de glace à la menthe. Disposez aux quatre coins de la crème chantilly et arrosez de crème de chocolat.

ET ON BOIT QUOI ?

Grain de glace, le rosé de l'hiver millésime 2009. Robe cristalline aux reflets bleutés, nez fin et élégant. 7,66 €. www.vignerons-saint-tropez.com