

# AUMÔNIÈRE CHOCOLAT POIRE



Par

**Éric Léautey**

Dans

**Ep. 115 - Les crêpes  
flambent**

## INGRÉDIENTS :

- POUR LA PÂTE
- 125 g de farine
- 20 g de cacao amer
- 3 dl de lait
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 1 dl de crème
- Sel
- POUR LE COULIS
- 300 g de poires au sirop
- 75 g de sucre
- 1/2 jus de citron
- 5 g de gingembre
- Pâte à tartiner au chocolat

## RECETTE :

Notez cette recette !

1. Coupez les poires en dés
2. Préparez la pâte à crêpes : dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le lait, la poudre de cacao à l'aide d'un fouet. Ajoutez les œufs et la crème. Laissez reposer 30 min.
3. Faites chauffer une poêle huilée à l'aide d'un papier essuie-tout imbibé d'huile et versez une louche de pâte à crêpes au chocolat. Faites cuire la crêpe à feu vif et retournez-la. Laissez dorer l'autre côté.
4. Dressez la crêpe en aumônière ou en pannequet
5. En aumônière : déposez la crêpe sur un plan de travail. Nappez la surface de pâte à tartiner au chocolat. Parsemez de dés de poire. Ramenez les bords vers le centre, nouez avec du raphia.
6. En pannequet : Nappez la surface de pâte à tartiner au chocolat. Parsemez de dés de poire. Repliez un côté vers le centre garni, faites de même avec le côté opposé et sur le 3e côté que vous roulerez ensuite.
7. Préparez le coulis : mixez les poires avec le gingembre coupé finement, le sirop des poires et le jus de citron.

**+ pour ne pas que les bords de la crêpe soient pas secs, rabattez-les de quelques**

## PRÉPARATION :



Facile

**millimètres au moment de la cuisson**