

CRÊPE GOURMANDE CONFITURE ET FRUITS FRAIS

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

3 min

Personnes

4

Ingrédients

POUR LA PÂTE À CRÊPES

250g de farine
250 ml de lait
250ml d'eau
3 oeufs
Zeste d'un citron vert
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 pincées de cannelle
1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

1/2 pot de confiture de coco
Fruits frais : ananas, goyave, prune...
50cl de crème anglaise
30g d'amandes effilées torréfiées
20g de coco déshydraté

Préparation

Préparer la pâte à crêpe en mélangeant d'abord les produits secs puis les oeufs battus en omelette, le lait et l'eau.

Ajouter les arômes : citron, vanille, cannelle et le sel.

Cuire les crêpes et les réserver à couvert.

Couper les fruits en dés.

Garnir généreusement les crêpes de confiture de coco et les enrouler.

Les couper en tronçons de 5 cm environ.

Dresser le dessert en disposant la crème au fond d'une assiette.

Ajouter les crêpes puis les fruits et finir en parsemant d'amande et noix de coco.

Servir sans attendre..

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

