

# Crêpes sucrées, ganache au chocolat, neige de sucre glace |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Crêpes roulées et farcies à la ganache chocolat.

## L'astuce du chef

Si vous voulez éviter le temps de repos des crêpes, il vous suffit d'utiliser du lait tiédi. Par ailleurs, les crêpes une fois cuites peuvent se congeler et être utilisées pour le brunch par exemple.

## Ingrédients

### Pour les crêpes

- 250 Ml Lait
- 120 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Sucre
- 5 Ml Extrait de vanille

### Ganache chocolat noir

- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 100 Gr Chocolat noir
- 15 Gr Beurre pommade

### Finition

- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

### Préparation des crêpes

Dans un grand bol, réunissez tous les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à crêpes et mélangez-les à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéité. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale afin de la graisser et versez un peu d'appareil afin de couvrir le fond et faites cuire vos crêpes 30 secondes de chaque côté.

### Ganache chocolat

Faites bouillir votre crème à cuisson, placez votre chocolat dans un bol bien sec, visez la crème dessus à ébullition.

Attendez 20 secondes, puis commencer à mélanger délicatement avec votre fouet, Une fois le chocolat totalement fondu, ajoutez-y le beurre (texture pommade)

Finissez de bien la mélanger pour quelle soit bien homogène.

### Dressage de vos assiettes

Placez les crêpes dans une assiette, une sur l'autre puis tartinez de ganache chocolat ... une à la fois,

ensuite vous pouvez la rouler.

Finissez en saupoudrant de sucre glace..

**Bon appétit!**