

CREPES AU CHOCOLAT



Pour 10 crêpes environ :

- 170 de chocolat pâtissier
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 300 ml de lait

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Battez les œufs en omelette, ajoutez les au chocolat tout en remuant. Versez ensuite la farine tamisée et le lait progressivement afin de ne pas faire de grumeaux.

Contrairement à une pâte à crêpe traditionnelle, cette pâte ne peut pas trop attendre car le chocolat va se figer et durcit la préparation.

Faites cuire des crêpes assez épaisses.

Servez avec du sucre ou de la crème chantilly pour les plus gourmands !

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com

Crêpes Au Chocolat



a table