

Crêpes à la crème d'amandes et cerises Amarena

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn plus cuisson des crêpes

Les ingrédients pour 6 personnes :

250 g de farine de froment type 45

3 œufs

50 cl de lait

30 g de beurre fondu

1 pincée de sel

1 peu de rhum

Pour la garniture :

100 g de cerises Amarena (il en faut un peu plus)

60 g de beurre mou

4 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre = 1 c à s

8 c à s de poudre d'amandes

Faire la pâte à crêpes en mettant les ingrédients de la pâte dans un robot et mixer.

Pour la garniture fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre puis ajouter le beurre mou et la poudre d'amande. Mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène.

Hacher les cerises Amarena grossièrement au couteau.

Étaler finement sur chaque crêpe une fine couche de crème d'amande et recouvrir de cerises hachées. Rouler et replier les extrémités sous les crêpes.

Disposer dans un plat à gratin et saupoudrer de sucre puis mettre à four préchauffé à 180° pendant 7 mn (j'ai laissé 20 mn). Laisser bien refroidir avant de déguster.

Les proportions sont à l'origine pour 8 crêpes mais pour ce qui de la farce je n'ai pu en farcir que 6 c'est pourquoi j'ai mis 6 personnes. Il vous restera de la pâte à crêpes. Pour la conserver vous pouvez la congeler ou la mettre au réfrigérateur. Si vous prenez une farine type 55 il faudra plus de farine car elle absorbe moins les liquides que la 45.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>