

## Les Crêpes au Chocolat et Noisettes caramélisées

### **Ingédients (4 personnes)**

#### *Pâte à crêpe au chocolat:*

- 400g de lait
- 2 œufs
- 120g de farine
- 50g de sucre
- 20g de cacao
- 2g de sel
- 80g de crème double (ou beurre fondu)

#### *Crèmeux au chocolat (pour farcir les crêpes):*

- 125g de lait
- 125g de crème
- 25g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 130g de chocolat noir

#### *Noisettes caramélisées :*

- 125g de sucre
- 40g d'eau
- 200g de noisettes entières

#### *Sauce au chocolat :*

- 100g de lait
- 100g de chocolat noir
- 80g de crème 35%
- 2g de fleur de sel

### **Préparation :**

#### Crêpes au Chocolat :

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et le cacao. Ajouter petit à petit la farine et le lait afin d'éviter d'avoir des grumeaux. Terminer en incorporant la crème double et laisser reposer quelques heures au frais.

Verser une petite quantité de pâte dans une poêle chaude et légèrement huilée.

Répartir la pâte sur le fond de la poêle par un mouvement tournant et remettre sur le feu. Retourner délicatement la crêpe avec une spatule. La débarrasser sur une assiette, recouvrir d'un film alimentaire et recommencer l'opération.

### **Crémeux au chocolat (pour farcir les crêpes) :**

Réunir le lait et la crème dans une casserole et faire chauffer doucement.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait chaud en fouettant doucement.

Remettre le tout sur le feu et chauffer en remuant constamment, au premier signe d'ébullition, débarrasser dans un récipient froid pour stopper la cuisson. Ajouter alors le chocolat noir coupé en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Laisser refroidir et conserver au frais.

### **Noisettes caramélisées :**

Mettre les noisettes sur un plaque et les faire dorer (torréfier) dans un four à 180°C pendant quelques minutes. Pendant ce temps mélanger l'eau et le sucre dans une casserole et amener à ébullition. Ajouter les noisettes chaudes et mélanger constamment jusqu'à ce que les noisettes soient bien caramélisées. Débarrasser sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Attention c'est très chaud, il faut faire très attention de ne pas se brûler !

### **Sauce au chocolat :**

Couper le chocolat en petits morceaux et le mettre dans la cuve du mixer. Chauffer le lait et la crème, verser sur le chocolat et mixer. Ajouter quelques grains de fleur de sel.

### **Montage et finitions**

Étaler vos crêpes sur le plan de travail et y déposer une généreuse cuillère de crémeux au chocolat et quelques noisettes caramélisées.

Replier les crêpes en deux pour former des demi-cercles, puis utiliser un emporte-pièce pour égaliser les bords.

Vous pouvez ainsi préparer vos crêpes d'avance et les conserver quelques heures au frais. Au moment saupoudre de sucre glace et dresser dans les assiettes. Accompagner de glace vanille et servir avec la sauce au chocolat tiède.