

Crêpes choco-coco-griottes



30 cl de lait
80 g de farine tamisée
1 œuf
20 g de sucre en poudre
5 ml de rhum
1 gousse de vanille
30 ml d'huile
2 g de sel
30 g de noix de coco râpée + un peu pour le décor
20 griottes surgelées
100 g de chocolat noir
15 cl de crème fraîche
une noix de beurre

Fendez en deux la gousse de vanille et prélevez avec la lame d'un couteau les petites graines noires qui la tapissent.

Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.

Faites un puits au centre et cassez l'œuf dedans. Versez l'huile mélangée avec le lait et commencez à mélanger en incorporant la farine progressivement.

Quand le mélange commence à devenir liquide, fouettez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Ajoutez la noix de coco râpée et le rhum, fouettez encore et laissez reposer deux heures au réfrigérateur.

Mettez à fondre le chocolat noir au bain-marie. Quand il a fondu, ajoutez la crème fraîche, et mélangez pour obtenir une sauce onctueuse et lisse.

Ajoutez la noix de beurre.

Faites bien chauffer la crêpière et graissez-la avec du papier absorbant imbibé d'huile.

Versez une louche de pâte, la crêpe doit être un peu épaisse.

Quand elle se décolle facilement, retournez-la et cuisez l'autre côté.

Servez les crêpes nappées de sauce au chocolat et déposez des griottes dessus.

Saupoudrez de noix de coco pour décorer.