



Crêpes sucrées fourrées au four

Ingrédients (pour 8 personnes)

8 crêpes

1 litre de lait
100g de Maïzena
160g de sucre en poudre
4 jaunes d'oeufs
40g de Spéculoos
2 poires

Préparer la pâte à crêpe et les faire cuire.

Battre au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la maïzena et mélanger.

Ajouter 3-4càs de lait pour rendre la préparation liquide.

Faire chauffer le lait + les spéculoos (il doit être bien chaud, mais pas bouillit) et l'ajouter à la préparation.

Ajouter au lait la préparation précédente et fouetter le tout jusqu'à ébullition. La crème doit être épaisse.

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler votre crêpe sur votre plan de travail et garnir de crème pâtissière. Parsemer de quelques cubes de poire. Les rouler.

Les déposer dans un plat à gratin et les mettre au four pendant 10-15 minutes