



## 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