

CREPES TOUT CHOCOLAT

Recette (modifiée) issue de Femme Actuelle

Pour la pâte :

2 œufs

125 g de farine

1 cuillère à soupe de sucre roux

2 cuillère à soupe de cacao

35 cl de lait entier

15 g de beurre demi sel fondu

Pour la sauce :

100 g de chocolat noir coupé en morceaux

5 cl de crème liquide

10 cl de lait entier

30 g de sucre roux

2 cuillères à café de cacao



Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients ensemble au fouet.

Laisser reposer une heure.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait et le sucre.

Verser sur le chocolat additionné du cacao.

Mélanger pour obtenir une sauce lisse et fluide.

Napper les crêpes chaudes de cette sauce...

