**Crêpes Au Rhum et Fruits Confits**



***Donc tout d’abord voici celle au rhum et fruits confits :***

 **Pour 10 à 12 crêpes soit 2 pts la crêpe :**

1/2 litre de lait

200g environ de farine

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil à café [d’arôme rhum sans alcool](http://www.patiwizz.com/catalogue/arome_rhum__brun__saveur__115ml_patiwizz_aromes.php)

1 [**boite de fruit confits**](http://boutique.lafabriquededouceurs.com/boutique/fiche_produit.cfm?ref=ASS2&type=1&code_lg=lg_fr&num=0) comprenant :

2 Caramboles des Caraïbes
2 Ananas des Tropiques
1 Malaccas de Karukera
1 Bananes de Basse-Terre

Un peu d’huile pour graisser la poêle ou une poêle

anti -adhésive

**Préparation :**

1°/ Commencez par mettre la farine dans un saladier. Creusez un « puit » au centre, cassez les œufs.

2°/ Travaillez la pâte avec une cuillère. Une fois que la pâte est bien lisse ajoutez progressivement le lait. **Mélangez énergiquement, afin d’éviter les grumeaux**. Vous pouvez utiliser un batteur électrique.

3°/Une fois la pâte délayée, ajoutez le rhum. **Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures**. À sa sortie, remuez la pâte.

4°/En attendant couper en tout petits morceaux les fruits confits et les réserver.

**Cuisson**

5°/ Préparez votre poêle en la huilant avec un sopalin imbibé d’huile, de cette manière, les crêpes ne colleront pas mais ne seront pas trop grasses.

6°/Une fois que **la poêle est bien chaude**, versez votre pâte dans la poêle avec une louche, faites la tourner pour répartir la pâte et ajouter rapidement les petits morceaux de fruit confits sur le dessus avant que la crêpes ne soit plus liquide et que les fruits confits s’incrustent à la pâte.

7°/Faites cuire la crêpe environ 2mn de chaque côté.

**Crêpes saveur carambar :**



 **Pour 10 à 12 crêpes soit 1,5 pts l’une :**

1/2 litre de lait

200g environ de farine

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil à café [d’arôme Carambar](http://www.patiwizz.com/catalogue/arome_carambar_115_ml_patiwizz_aromes.php)

1 cuil à Soupe de nappage caramel

**Préparation :**

1°/ Commencez par mettre la farine dans un saladier. Creusez un « puit » au centre, cassez les œufs.

2°/ Travaillez la pâte avec une cuillère. Une fois que la pâte est bien lisse ajoutez progressivement le lait. **Mélangez énergiquement, afin d’éviter les grumeaux**. Vous pouvez utiliser un batteur électrique.

3°/Une fois la pâte délayée, ajoutez l’arôme carambar.

**Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures**. À sa sortie, remuez la pâte.

**Cuisson**

5°/ Préparez votre poêle en la huilant avec un sopalin imbibé d’huile, de cette manière, les crêpes ne colleront pas mais ne seront pas trop grasses.

6°/Une fois que **la poêle est bien chaude**, versez votre pâte dans la poêle avec une louche, faites la tourner pour répartir la pâte.

7°/Faites cuire la crêpe environ 2mn de chaque côté.

8°/ Au moment de servir ajouter un peu. de nappage caramel