



Pâte à tartiner et crêpes

Ingrédients pour 250 g

Pâte à tartiner

125 g de sucre en poudre
125 g de sucre glace
250 g de noisettes entières émondées
150 g de chocolat au lait
5 cl d'huile de noisette
10 g de cacao en poudre

Crêpes

50 cl de lait demi-écrémé
4 oeufs
30 g de sucre en poudre
250 g de farine
20 g de beurre
Rhum ou fleur d'oranger

Crêpes

Mélangez la farine, le sucre, le beurre fondu, 1 pincée de sel et les œufs. Commencez à fouetter au centre du saladier, et incorporez petit à petit le lait. Ajoutez le rhum ou la fleur d'oranger et bien mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Faire reposer la pâte au frais quelques heures.

Pâte à tartiner

Lancez le caramel à sec : dans une casserole froide ajoutez le sucre à feu moyen et remuez jusqu'à obtention d'un caramel. Versez la moitié des noisettes émondées dans le caramel et remuez. Étalez la préparation sur une feuille sulfurisée et réservez au frais. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Une fois la préparation caramel/noisettes durcie, cassez-la en morceaux dans le bol du robot puis mixez l'ensemble. Ajoutez ensuite le reste des noisettes, le sucre glace et le chocolat fondu. Broyez la préparation.

Ajoutez le cacao en poudre et l'huile de noisette pour obtenir un mélange homogène. Versez la préparation dans un pot adapté.

Crêpes

Dans une poêle chaude et huilée versez une demi louche de pâte et la répartir. Cuire environ une minute de chaque côté

Matériel

Robot coupe avec lames
Maryse
Spatule
Louche
Fouet
Cul de poule
Poêle à crêpes
Casseroles
Plaque anti-adhésive
(ou papier cuisson)
Pot de confiture vide
(ou un récipient hermétique)

