

# Crêpes fourrées framboises, coulis de chocolat blanc

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes

250 g de farine  
1 demi-litre de lait  
3 œufs  
1 pincée de sel

**Pour le coulis de chocolat blanc**

150 g de chocolat blanc  
15 cl de lait

**Pour la crème pâtissière**

25 cl de lait  
2 jaunes d'œufs  
25 g de sucre  
20 g de farine  
1 gousse de vanille  
400 g de framboises

## Préparation

144

Je dispose la farine en fontaine dans un saladier, j'incorpore le sel et les œufs. Je mélange délicatement. J'ajoute progressivement le lait tout en remuant. La pâte doit être lisse, parfaitement homogène. Je verse la pâte à crêpes dans une passoire et laisse reposer 20 minutes, avant de poêler les crêpes.

*Crème pâtissière :*

Je fais bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Pendant ce temps, je fouette les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ajoute la farine et je verse le lait bouillant. Je mélange sur le feu jusqu'à ébullition, je débarrasse dans le saladier. Je laisse refroidir.

*Coulis de chocolat blanc :*

Dans une casserole, je verse le **chocolat blanc** et le lait, je porte à ébullition tout en remuant, et je débarrasse au réfrigérateur.

Je réalise 8 crêpes fines, et je réserve.

Je mets de côté 24 framboises pour mon décor. Avec une spatule, j'incorpore le reste des framboises à la crème pâtissière, sans craindre de les écraser.

Je répartie à parts égales la crème pâtissière sur les crêpes, je les plie et les dispose dans les assiettes. Je décore de **framboises** et j'accompagne de mon coulis de chocolat blanc bien refroidi.



Crêpes fourrées framboises, coulis de chocolat blanc



## Fruits frais, glace vanille, champagne

Temps de préparation : 20 minutes

### Pour 4 personnes

1 poire  
1 pomme  
2 abricots  
1 kiwi  
8 fraises  
8 framboises  
Le jus d'un demi-citron  
4 boules de glace vanille  
20 cl de champagne

### Préparation

J'épluche la poire, la pomme, les abricots et le kiwi. Je les taille en petits cubes (de 5 mm de côté). Je les arrose du jus de citron et mélange délicatement. Je réserve.

Je taille les fraises et les framboises en quartiers et les mélange aux autres fruits. Je réserve.

Avant de servir, dans 4 coupes bien glacées, je dispose au fond une boule de glace vanille et répartis la salade de fruits à parts égales. Devant les invités, je recouvre délicatement de champagne bien frais !