

## Crêpes au chocolat amer, coulis fruit de la passion

Les ingrédients pour 7 crêpes :

Pour la pâte :

125 g de farine

25 cl de lait

1 oeuf

10 g de beurre fondu

1 c à c de sucre

2 c à s de cacao amer Van Houten

1 pincée de sel

Pour le coulis :

5 fruits de la passion bien mûrs

Le jus d'un demi-citron

50 g de sucre glace

Pour la crème au chocolat amer :

100 g de chocolat à 70% de cacao

1 c à s de crème liquide

10 g de beurre

Il est conseillé de faire la pâte la veille mais au pire vous pouvez la faire 1 h avant. Je l'ai faite le matin pour le soir.

Chauffer le lait, le sucre, le sel, le beurre et le cacao. Laisser tiédir.

Creuser un puits dans la farine et ajouter l'oeuf. Verser le lait petit à petit en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser reposer la pâte.

Faire les crêpes et les réserver en les couvrant d'un alu si vous les réchauffez au four ou d'un film pour les réchauffer au M.O.

Pour le coulis, couper chaque fruit en deux et recueillir le jus et la pulpe avec une cuillère. Mélanger la pulpe avec le sucre glace et le jus de citron.

Pour la crème au chocolat amer, hacher le chocolat, couper le beurre en dés. Chauffer le chocolat au B.M. et ajouter le beurre, retirer du feu. J'ai fait cette étape au M.O. Bien mélanger et ajouter la crème liquide. Réchauffer les crêpes et déposer sur chacune une c à s de crème et une c à s de coulis sur un quart de la crêpe, et la replier en 4. Parsemer de poudre de cacao et décorer de coulis et crème. Déguster aussitôt.