

ASTUCE : le dessert peut également être servi avec une boule de glace.



Crêpes sauce chocolat, fraises et bananes

Pour 10 crêpes :

.....
10 crêpes natures, Art. n° 1367
5 bananes
400 g fraises
200 g noisettes hachées
125 g chocolat noir
250 g crème fraîche
5 œufs (taille M)
250 g farine
2 ½ pointes levure chimique
¼ l lait
eau

- ❶ Pour la sauce : casser le chocolat en petits morceaux, le cuire avec la crème fraîche tout en remuant, puis laisser refroidir. Mélanger les œufs, la farine, la levure chimique, le lait et ¼ l d'eau avec une pincée de sel.
- ❷ Peler les bananes, laver les fraises. Couper en petits morceaux.
- ❸ Réchauffer les crêpes 40 secondes au micro-ondes à 600 W ou dans une poêle à petit feu. Parsemer les crêpes de sauce au chocolat et décorer ensuite de fraises et de bananes.