



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crêpes rhum raisin flambées au rhum ambré .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 25 crêpes (env. 25 cm de diamètre) :

- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 x 50 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 250 g de sucre en poudre
- 4 gros œufs
- 500 g de farine T55
- Riz au lait rhum raisin maison

Préparation de la pâte à crêpe :

- Dans un cul de poule disposer le sucre et les œufs entiers. Fouetter
- De la première moitié prendre un peu de lait et l'ajouter à la préparation
- Ajouter la farine en pluie et ajouter le reste de la moitié du lait
- Continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et sans grumeaux
- Laisser reposer 2 heures, un torchon pour recouvrir le cul de poule
- Ajouter l'autre moitié de lait, rajouter le sucre vanillé, bien fouetter
- Faire chauffer le bilic (ou une poêle), l'huiler
- Prendre une louche de pâte à crêpe et l'étaler sur toute la surface
- La chauffer quelques secondes, puis la retourner pour traiter l'autre face

Finalisation :

- Étaler la crêpe sur un plan de travail, disposer du riz au lait sur $\frac{1}{4}$ de la crêpe
- Refermer la crêpe en la repliant de façon à ce que les 3 quartiers chevauchent le quartier garni
- Disposer dans un plat à four, enfourner dans un four préchauffé th.6 à 180°C pendant 5 minutes
- Lorsque les crêpes sont réchauffées sortir du four disposer dans l'assiette de service
- Dans une casserole à feu doux porter à frémissement un verre à moutarde de rhum ambré
- Recouvrir rapidement toute la surface des crêpes. Avec une allumette flamber le rhum, servir aussitôt



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs