Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crêpe de sarrasin et compote de fraises à la rapadura et trait de chocolat noir.

Ingrédients

330g de farine de blé noir, 10g de gros sel, 75cl d'eau froide, 1 oeuf, 400g de fraises, 50g de sucre rapadura, 100g de chocolat noir, ,

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un oeuf pour donner une belle coloration à la cuisson.
Equeuter les fraises et les couper en quatre. Cuire les fraises dans un poêlon à feu doux avec un peu de sucre rapadura râpé et un fond d'eau.
Faire fondre un peu de chocolat dans un poêlon.
Filmer et laisser reposer 30 minutes au frais.
Graisser la crêpière avec une papier imbibé d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. Laisser cuire encore 1 minute environ.
Dresser les crêpes de manière classique en pliant les bords. Déposer un peu de compote de fraises au centre et napper de chocolat noir.

Notes :