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

Crêpe de sarrasin et compote de poires à la rapadura et trait de chocolat noir

Ingrédients

165g de farine de blé noir , 5g de gros sel , 35cl d'eau froide , 30g d'oeuf , 4 poires , 50g de sucre rapadura , 100g de chocolat noir , 5cl d'huile de tournesol ,

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. n obtient une pte lisse et épaisse à laquelle on ajoute 30g d'oeuf (1/2) pour donner une belle coloration à la cuisson. Filmer et laisser reposer 30 minutes au frais.

Peler les poires et les couper en quatre, puis en dés. Cuire les poires dans un poêlon à feu doux avec un peu de sucre rapadura rpé et un fond d'eau. Faire fondre un peu de chocolat dans un poêlon.

raisser la crêpière avec une papier imbibé d'huile. erser une louche de pte, 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 poires au centre et napper de chocolat noir.

Notes :