

Charlotte de crêpes sauce pinacolada

Charlotte de crêpes sauce pinacolada

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 1 heure

Pour 4 personnes

Ingédients

pour la pâte à crêpes 180 g de farine 75 g de sucre en poudre 35 cl de lait 1 oeuf 10 g de beurre fondu
pour la sauce 10 cl de lait de coco 10 cl de jus d'ananas 2 cuillères à soupe de rhum
pour la crème pâtissière 25 cl de lait de coco 25 cl de lait 60 g de farine 1 oeuf + 2 jaunes 80 g de sucre 1 ananas Victoria 3 pommes Gala 50 g de beurre 50 g de sucre cassonade

Préparation

Préparez la pâte : mélangez la farine, le sucre, l'oeuf et le sel. Versez le lait en fouettant, ajoutez le beurre fondu. Après 30 min de repos, faites cuire les crêpes (une dizaine).

Préparez la sauce : émulsionnez le lait de coco avec le jus d'ananas et le rhum, réservez au frais.

Préparez la crème : faites bouillir ensemble les laits. Fouettez l'oeuf et les jaunes avec le sucre, ajoutez la farine et les laits bouillants. Remettez le tout dans la casserole, faites épaissir 5 min à feu doux en remuant et laissez tiédir. Epluchez et émincez les pommes et l'ananas. Faites revenir à la poêle avec le beurre, poudrez de cassonade, laissez caraméliser à feu doux.

Superposez 2 crêpes dans un moule à charlotte tapissé de papier sulfurisé beurré. Badigeonnez-les de crème, garnissez de tranches de fruits, couvrez d'une crêpe, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients, terminez avec une crêpe. Mettez 2 h au frais, démoulez, décorez de feuilles d'ananas. Servez en tranches avec la sauce.

Le bon accord vin

un cidre du pays d'Auge



Notes personnelles