

Crêpes à l'antillaise



Crêpes à l'antillaise

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour personnes

Ingédients

pâte à crêpe 250 g de farine tamisée 3 oeufs 50 cl de lait 2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile + huile pour la cuisson 100 g de sucre glace sel pour la crème 50 g de farine 50 cl de lait 2 oeufs 1 gousse de vanille 125 g de sucre 25 g de beurre 15 cl de crème liquide très froide pour la garniture 8 fressinettes (petites bananes) 120 g de dattes 60 g de raisins de Corinthe 1 orange non traitée 10 cl de rhum 50 g de beurre 50 g de sucre

Préparation

Préparez la crème pâtissière: mettez à infuser les graines de la gousse de vanille dans le lait chaud. Battez les oeufs, le sucre et la farine dans un saladier, versez le lait chaud en filet, en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu doux. Versez dans un saladier, ajoutez le beurre, mélangez, mettez au frais au moins 2 h.

Préparez la pâte à crêpes, laissez reposer 1 h, puis faites cuire les crêpes. Gardez-les au chaud.

Hachez au couteau les dattes dénoyautées. Mettez-les à macérer avec les raisins dans le rhum. Prélevez le zeste de l'orange, détaillez-le en fines lanières faites-les blanchir 5 min à l'eau bouillante. Egouttez.

Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la à la crème pâtissière, ainsi que les raisins et les dattes égouttés.

Pelez les bananes, coupez-les en deux dans la longueur et faites-les poêler avec les zestes, le beurre et le sucre. Garnissez les crêpes chaudes avec la crème aux fruits secs, pliez-les en éventail, disposez-les sur des assiettes avec les bananes, décorez de zestes et servez aussitôt.

Le bon accord vin

un rhum agricole

Notes personnelles