



<http://www.lesfoodies.com/>

## Crêpes Tourbillon, bicolores



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 5 à 10 minutes

Difficulté: Facile

### Ingrédients (6 personnes):

- 250 g de farine T55
- 60 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de sel
- 500 ml de lait
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 80 g de chocolat noir ou au lait

### Préparation:

Temps de préparation :

10 minutes

Repos :

2 heures

Cuisson :

15 minutes

Facile :

**Préparation :**

Dans une casserole faite chauffer le beurre pour obtenir un beurre noisette. Filtrez et réservez.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Réservez.

A l'aide d'un fouet, mélangez les œufs, le sucre, la farine, puis versez le beurre noisette. Le lait sera ajouté progressivement. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse.

Je prélève la valeur 2 louches de pâte dans celle-ci vous incorporez le chocolat fondu froid, vous mettez la vanille dans l'autre. Réservez les deux préparations au réfrigérateur au moins 2 heures.

**Cuisson des crêpes :**

Versez le mélange pâte à crêpe au chocolat dans un flacon souple style distributeur de sauce. Cela sera plus simple. Dans une poêle bien chaude légèrement huilée. Versez à l'aide du flacon la pâte au chocolat en faisant des tourbillons sur la poêle, attendez quelques secondes, versez à l'aide d'une louche la pâte à crêpe à la vanille. Retournez la crêpe afin de la cuire uniformément des deux côtés. Lorsqu'elles sont cuites, superposez les crêpes dans une assiette. Filmez et réservez.

Dégustez avec la garniture de votre choix.

<http://grain2sucre.overblog.com>

*Publié par Grain2Sucre - <http://www.lesfoodies.com/pilargm>*