



Desserts

## **Kaiserschmarrn**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe de sucre cristallisé (+ extra)  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
5 cuillères à soupe de rhum (brun)  
10 grammes de sucre vanillé  
50 grammes beurre doux  
100 grammes de raisins  
250 grammes de farine  
500 millilitres de lait  
6 œufs  
pincer sel

### **Méthode de préparation**

Faites tremper les raisins 30 minutes dans le rhum.

Clarifiez les oeufs, battez les blancs et réservez-les. Battez les jaunes avec le sucre cristallisé, le sucre vanillé, le sel, la farine et le lait en une pâte égale. À la spatule incorporez doucement les blancs à la pâte.

À feu moyen chauffez un peu de beurre dans une poêle et ajoutez la pâte complète. Cuisez durant 8 minutes jusqu'à ce que le fond soit pris.

Répartissez les raisins sur la pâte. Avec la spatule partagez la crêpe en 4 parties et retournez chaque partie dans la poêle. Cuisez encore quelques minutes jusqu'à ce que le fond soit bien brun doré. Avec la spatule coupez les morceaux de crêpe en morceaux plus petits.

Répartissez encore un peu de sucre cristallisé et une noix de beurre sur les morceaux. Cuisez encore quelques minutes jusqu'à ce que les morceaux caramélisent. Répartissez sur une assiette et saupoudrez avec le sucre impalpable.

