



Desserts

Crêpes arabes à la pistache

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

1 cuillère à café de levure en poudre
18 grammes de sucre cristallisé
90 grammes de semoule (fine)
1/2 sachet de sucre vanillé
75 grammes de farine
300 millilitres d'eau
1 gramme de levure
pincer sel

Pour la farce

1 poignée de pistache (hachées gros)
15 grammes de sucre en poudre
250 grammes de mascarpone
1 sachet de sucre vanillé
1 orange (zeste)

Crêpes à la façon arabe. Le Moyen-Orient n'est jamais loin avec ces délicieuses crêpes fourrées de mascarpone et de pistache. Laissez-vous envoûter par ce délicieux dessert.

Méthode de préparation

Mettez la farine et la semoule ensemble dans un plat et ajoutez la levure chimique, la levure, le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'eau. Battez avec un fouet. Couvrez le tout et laissez la pâte monter 1 heure.

Chauffez une poêle et faites des crêpes, avec chaque fois environ 2 cs de pâte, que vous ne faites cuire que d'un côté. Gardez les crêpes cuites pendant la cuisson sous une feuille fraîcheur ou dans une boîte en plastique.

Mélangez le mascarpone avec le sucre vanillé, le sucre en poudre et le zeste d'orange jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Prenez chaque crêpe dans votre main pour les remplir de crème au mascarpone. Déposez 1 cc de crème sur la crêpe et repliez-la tout autour, en laissant cependant une petite ouverture.

Trempez la partie ouverte de crème au mascarpone dans le crumble de pistache puis disposez les crêpes en forme de couronne sur un plat rond.

