



Desserts

Crêpes asiattiques douces aux cacahuètes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

2 cuillères à café de levure (instantanée)
4 œufs (à température ambiante)
1/2 cuillère à café levure en poudre
4 cuillères à soupe huile de maïs
1/2 cuillère à café baking soda
10 cuillères à soupe de sucre
700 millilitres de lait (chaud)
500 grammes de farine
1 cuillère à café de sel

Pour la farce

180 grammes de cacahuètes (salées, moulues)
3 cuillères à soupe de cassonade
4 cuillères à soupe de sucre brun
beurre doux

Faire des crêpes asiattiques, c'est des 'cacahuètes'. Cette crêpe sucrée aux cacahuètes fourrée à la cassonade fera battre le cœur plus vite à tous ceux qui ont la dent sucrée. Prêt à vous régaler?

Méthode de préparation

Battez les oeufs avec le sucre avec un fouet puis ajoutez l'huile et le lait tout en battant.

Ajoutez la farine, la levure, la levure chimique, le sel et le bicarbonate au mélange puis mélangez pour obtenir une pâte lisse. Couvrez le bol et laissez reposer 3 heures jusqu'à ce que la pâte commence à faire des bulles.

Répartissez un peu d'huile dans une poêle antiadhésive que vous chauffez à feu moyen. Mélangez bien la pâte encore un peu, versez 1/4 de la pâte dans la poêle puis laissez cuire la crêpe avec le couvercle jusqu'à ce que vous voyiez des bulles et que la crêpe commence à cuire.

Retirez le couvercle de la poêle et répandez quelques noix de beurre sur la crêpe. Saupoudrez 1/4 du sucre brun et de canne sur la crêpe, ainsi que les cacahuètes. Continuez à cuire avec le couvercle jusqu'à ce que le fond de votre crêpe soit croustillant et doré. Pliez ensuite la crêpe en 2 et retirez-la de la poêle.

Répétez cette opération pour le reste de la pâte, coupez en morceaux et servez immédiatement.

