



Desserts

Plats d'accompagnement

Crêpes en brochette

Pour 9 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe confiture de framboises
2 cuillères à soupe de Nutella
100 grammes de framboises
2 cuillères à soupe de miel
250 grammes de farine
1/2 banane (en rondelles)
4 fraises (en rondelles)
6 feuilles de menthe
2 tranches d'ananas
1 kiwi (en rondelles)
sucre en poudre
1 pincer de sel
1/2 litre lait
2 œufs
beurre

Méthode de préparation

Mettez la farine avec le sel, les œufs et la moitié du lait dans un plat et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez alors le reste du lait, mixez bien encore une fois et laissez la pâte reposer 30 minutes.

Faites fondre le beurre dans une poêle à crêpes et cuisez 9 crêpes.

Tartinez 3 crêpes avec un peu de confiture de framboise. Roulez-les puis coupez-les en morceaux. En alternant enfiler les morceaux de crêpe, les framboises et la menthe sur un bois à brochette.

Tartinez 3 autres crêpes avec du Nutella, roulez-les puis coupez-les en morceaux. En alternant enfiler-les avec des rondelles de banane et de fraise sur un bois à brochette.

Tartinez les 3 dernières crêpes avec le miel, roulez-les puis coupez-les en morceaux. En alternant enfiler-les avec le kiwi et l'ananas sur un bois à brochette.

Saupoudrez les brochettes avec du sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Bois à brochette

