



Burrito de crêpe tout choco

POIRE & FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

Ingrédients

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

- 200 g de pistoles de chocolat noir
- 130 ml de crème liquide entière

CRÊPES AU CACAO

- 25cl de lait
- 75 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 2 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- Sel

FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

- 100g de noisettes ou amandes entières
- 50 g de sucre cristal
- 20 g d'eau

FRUITS FRAIS

- 2 poires

VOUS AUREZ BESOIN DE :

- Casserole
- Planche à découper
- Couteau d'office
- Fouet
- Saladier
- Cuillère
- Balance
- Spatule
- Papier sulfurisé
- Économe



ASTUCE DU CHEF : Les accords avec le chocolat sont nombreux : pensez aux fraises, aux oranges ou aux bananes pour varier les textures et saveurs !

INFO SANTÉ : Faites attention au chocolat du supermarché : il est souvent trop riche en sucre et additifs (barres et confiseries au chocolat). Privilégiez des tablettes de chocolat noir ou au lait !

Méthode

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

- 1 Sur une planche à découper, hachez les pistoles de chocolat noir puis déposez-les dans un saladier.
- 2 Dans une casserole, versez la crème liquide et faites-la chauffer à feu moyen sans la faire bouillir.
- 3 Une fois que la crème est bien chaude, versez-en dans un premier temps environ 1/3 sur le chocolat et remuez à l'aide d'une spatule.
- 4 Versez ensuite le reste de la crème progressivement tout en continuant de remuer. Il faut que le chocolat soit complètement fondu.
- 5 Une fois le mélange bien lisse, réservez-le jusqu'au moment du dressage.

CRÊPES AU CACAO

- 6 Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre et le sel. Formez un puits et cassez les œufs.
- 7 Avec un fouet, mélangez doucement et lorsque la pâte s'épaissit ajoutez le lait progressivement. Faites attention aux grumeaux, la pâte doit être bien lisse.
- 8 Faites chauffer la poêle avec une noix de beurre sur feu moyen. À l'aide d'une louche, versez ensuite une couche de pâte et répartissez-la bien sur la surface de la poêle.
- 9 Cuisez environ 1 minute sur chaque face, retournez avec une spatule et mettez de côté une fois cuite.

FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

- 10 Dans une casserole, versez 50g de sucre en poudre et les 20 g d'eau puis placez sur feu moyen pour faire fondre le sucre. Faites attention : il ne faut surtout pas toucher au sucre, ni le remuer.
- 11 Retirez du feu lorsque commencent à apparaître de petites bulles blanches.
- 12 À l'aide d'un couteau de chef, hachez grossièrement les fruits secs.
- 13 Versez-les dans le début de caramel puis remettez sur le feu à température moyenne tout en mélangeant sans vous arrêter de remuer. Le sucre va tout d'abord blanchir autour des fruits puis progressivement prendre une belle couleur caramel et enrober les fruits secs.
- 14 Retirez du feu et déposez-les sur la feuille de papier cuisson pour laisser refroidir et durcir.



FRUITS FRAIS

- 15 Lavez et pelez les poires.
- 16 Sur une planche, à l'aide d'un couteau d'office, coupez dans un premier temps la poire en quartiers puis réalisez des cubes d'environ 1cm.

DRESSAGE

- 17 Pour le burrito de crêpe, commencez par étaler la ganache à l'aide d'une cuillère sur toute la surface de la crêpe.
- 18 Sur le premier tiers de la crêpe le plus proche de vous, disposez les cubes de poires et les morceaux de fruits secs caramélisés en ligne. Rabattez les deux côtés puis roulez comme un burrito.