



# Crêpes au chocolat

Dessert

- 6

Nombre de personne

- Pas cher

Coût

- Très facile

Difficulté

- 10 min

Temps de préparation

- 15 min

Temps de cuisson

- 1H00

Temps de repos

# Ingrédients

- Pour la pâte à crêpe :
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de fécule de maïs
- 60 cl de lait
- 40 g de beurre
- 6 oeuf
- 1 pincée sel
- Pour la garniture :
- 200 g de chocolat

# Préparation

Faire chauffer le lait, le sucre et le sel dans une casserole, sans faire bouillir

Ajouter le chocolat en morceaux et le beurre puis remuer délicatement

Dans un saladier, mélanger la farine et la fécule de maïs

Faire un puits, ajouter les œufs et mélanger

Verser la préparation au chocolat petit à petit dans le saladier et laisser reposer 1 heure

Cuire les crêpes