



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

AUMONIERE DE FRUITS

INGREDIENTS:

2 bananes
1 mangue
2 kiwis
100 g de framboises
100 g de cassonade
4 crêpes
2,5 dl de crème anglaise

METHODE :

Un véritable dessert original et facile à faire. Un cocktail de fruits dans une crêpe tiédie, le tout sur un lit de crème anglaise, que dire, sinon que les papilles en salivent par avance !

Commencez par faire une pâte à crêpes, puis confectionnez quatre belles crêpes bien rondes, pas trop épaisses et surtout pas trop cuites, pour qu'elles ne se dessèchent pas par la suite au four.. Débarrassez-les dans un plat et mettez-les de côté pour plus tard.

Poursuivez en épluchant les bananes, la mangue et les kiwis, puis taillez tous ces fruits en petites lamelles. Nettoyez les framboises et ajoutez-les aux autres fruits.

Ajoutez la cassonade (sucre roux) puis mélangez l'ensemble délicatement à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter de faire de la purée.

Disposez les quatre crêpes devant vous, répartissez la garniture de fruits au centre de chacune d'elle de manière égale, puis remontez les bords afin de former une petite bourse.

Maintenez-les fermées avec un ou deux cure-dent.

Préchauffez votre four à 120°C (Thermostat 4) pendant 10 mn, puis enfournez les aumônières réparties dans un plat préalablement beurré, et laissez-les pendant 5 minutes environ.

Servez aussitôt sur assiette, accompagnée d'un lit de crème anglaise.

Vous entendez déjà les « Hourra », les « Bravo », les « Merci Chef », c'est normal, à partir de ce jour, tous vos convives savent à qui ils ont à faire. Il n'y a pas d'hésitation possible, Le Chef, C'est Vous !