



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

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **CRÊPES FOLLES AU SUPRÊME DE POIRES**

#### **INGREDIENTS:**

4 crêpes (voir pâte à crêpes)  
3 poires  
40 g de confiture de framboises  
20 g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
80 g de chocolat au lait

#### **METHODE :**

Pour la « Chandeleur », pourquoi ne pas essayer ces crêpes folles au suprême de poires ! Surprenantes, ces crêpes se jouent des saveurs avec gourmandise et effet de surprise. Il est sûr que les gourmands vous accorderont une délicate attention...

Une fois la pâte à crêpes réalisée, laissez reposer pendant deux heures environ au réfrigérateur. Ensuite, réalisez 4 crêpes que vous laissez de côté. Poursuivez en épluchant les poires que vous couperez en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les poires coupées et ajoutez le sucre vanillé. Laissez cuire à feu doux pendant 4 à 5 mn en remuant délicatement de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois, puis ajoutez la confiture de framboises. Laissez fondre en remuant très délicatement vos poires pour qu'elles s'imprègnent bien de la confiture. Il faut que vos poires soient encore légèrement croquantes en fin de cuisson, retirez alors votre poêle du feu à ce moment précis. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (progressivement à 500W). Répartissez les poires sur vos crêpes (sur la moitié), puis versez le chocolat dessus. Pliez vos crêpes sur elles-mêmes afin de renfermer entièrement la préparation et déposez-les dans un plat beurré. Mettre le tout dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 3 à 4 mn. Déposez vos crêpes chaudes sur des assiettes à dessert et accompagnez le tout d'une boule glace à la vanille ou aux noix de pécan. Servez aussitôt.

Alors ça c'est une recette qui va ravir vos papilles ! Imaginez déjà la réaction de vos convives face à cette avalanche de saveurs...votre place au milieu de votre cuisine n'est plus à faire, il est sûr que le Chef c'est Vous !