

# *Maki de crêpes poire caramélisées et chantilly spéculoos*

## *Pour 4 personnes*

### *Pour les crêpes*

1 sachet de [préparation pour crêpes bio gruau d'or](#)

600ml de lait

2 cuil à soupe d'huile

1 cuil à soupe de cassonade

1 cuil à café de cannelle en poudre

### *Pour les makis*

4 crêpes

4 petites poires

1 grosse noisette de beurre

2 cuil à soupe de cassonade

200g de crème liquide entière

100g de pâte de spéculoos

préparez les crêpes: mélangez la préparation avec le lait et l'huile, ajoutez la poudre de cannelle et la cassonade, mélangez bien au fouet pour éviter les grumeaux. Faites cuire les crêpes dans une crêpière huilée et réservez-les.

Chantilly spéculoos: Fouettez la crème et la pâte de spéculoos d'abord à vitesse lente pour bien les mélanger puis à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée ferme, réservez au frais.

Epluchez et coupez les poires en petits morceaux.

Dans une poêle faites fondre le beurre, ajoutez la cassonade puis les morceaux de poires, laissez-les caraméliser quelques minutes en les remuant de temps en temps. Les morceaux de poires doivent être fondant mais se tenir. Laissez refroidir.

Montage: Sur la bande centrale d'une crêpe, pocher un peu de chantilly spéculoos puis disposez des morceaux de poire par dessus. roulez la crêpe coupez-la en 4 tronçons de même taille, piquez-les avec un cure dent pour les maintenir et disposez-les sur une assiette.

Faites de même avec les autres crêpes, puis pochez le reste de chantilly en guise de décoration à coté des makis et pour finir répartissez les morceaux de poire restant.

Bon appétit!!!