

Aumônières à l'ananas et aux épices

Pour 6 Personnes

1 ananas, le jus d'une orange, 2 œufs, 50g de beurre + 20g de beurre noisette, 35cl de lait, 160g de farine, 200g de sucre, 3 càs de fruits secs mélangés, 2 gousses de vanille, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 5cl d'huile

Faire la pâte à crêpes, mélangez la farine + 50g de sucre dans un saladier, faire un puits et cassez les œufs au centre, fouettez sans faire de grumeaux et ajoutez le lait en plusieurs fois puis le beurre fondu, gardez 30mn à température ambiante. Épluchez l'ananas, coupez-le en tranches puis en morceaux, faites-les dorer dans une poêle avec 50g de sucre puis ajoutez les graines de la vanille (ou poudre). Préparez un caramel blond avec le reste de sucre et 2 càs d'eau, retirez du feu et ajoutez le beurre, bien mélangez et remettre la poêle sur le feu en y ajoutant les morceaux d'ananas + les épices + les fruits secs + le jus d'orange, cuisez 10mn environ en remuant délicatement (feu doux). Faites cuire les crêpes dans une poêle huilée très chaude, laissez-les refroidir et garnissez-les d'ananas et de fruits secs, refermez les crêpes en aumônières, entourez-les de sauce aux épices et à l'orange puis servez sans attendre

